AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

EVALUACION TECNICA

Cartagena de Indias, 18-07-2024

PROCESO No: SASI-005-075-2024

OBJETO: "SUMINISTRO DE INSUMOS DE PANADERIA PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA".

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares inicio el presente proceso de selección de acuerdo con la siguiente información.

OFERTAS EVALUADAS: C Y G SOLUCIONES EMPRESARIALES, GIESS SAS, JHON FREDY ARIAS DUQUE Y SUPRISA SAS

ANÁLISIS TECNICO

- **C Y G SOLUCIONES EMPRESARIALES**

EVALUACION TECNICA PROCESO SASI 005-075-2024 INSUMOS DE PANADEIA				
ITEM	CONDICION REQUERIDA	C Y G SOLUCIONES EMPRESARIALES		
		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
4.1	**FORMULARIO N°06 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** El oferente deberá presentar con la oferta FORMULARIO No. 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO debidamente diligenciado y firmado por el representante legal y/o apoderado para presentar la oferta.	X		NINGUNA
4.3	**EXPERIENCIA**	X		NINGUNA

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	La experiencia se verificará con los datos reportados en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) vigente al momento del cierre del proceso y en firme al momento de adjudicación del proceso, cuya sumatoria total sea igual o mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor para el LOTE o presente proceso en SMMLV, así: La experiencia se acreditará con mínimo tres (3) contratos ejecutados, terminados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme, con una sumatoria igual o superior al 50% del valor del lote, lo que equivaldría a 138,17 (SMMLV), identificados con al menos tres (3) de los códigos UNSPSC hasta el tercer nivel, que se relacionan a continuación: GRUPO SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO NOMBRE E 50 10 17 00 Frutos Secos E 50 13 17 00 Productos de Leche y Mantequilla E 50 15 15 00 Grasas y aceites vegetales comestibles E 50 16 15 00 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos E 50 17 18 00 Salsas y Condimentos y productos para untar E 50 18 19 00 Pan y galletas y pastelitos dulces E 50 19 24 00 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta E 50 22 10 00 Legumbres E 50 22 12 00 Cereales Procesados E 50 22 13 00 Harina y Productos de Molino La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos: **1.** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato, acta de recibo a satisfacción al 100% o certificación de contrato ejecutado o acta de liquidación. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información: a) Objeto del contrato. b) Valor. c) Nombre o razón social del contratista d) Nombre o razón social del contratante e) Fecha de iniciación y terminación del contrato. **2.** Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante. La experiencia se acreditará con certificaciones de contratos ejecutados, cuya sumatoria total sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial y cuyo objeto esté relacionado con el del presente proceso de contratación. Las certificaciones que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidas en cuenta. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.			
4.4	**DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN**			
4.4.1	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** Comercializadores y/o distribuidores: deben presentar Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente territorial o municipal según sea la competencia, del establecimiento dedicado a la comercialización o expendio del producto solicitado en el pliego; el acta debe tener concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN.	**X**		NINGUNA

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

4.4.2	**FABRICANTE PLANTA DE PROCESO**: En caso de que los productos a contratar requieran algún tipo de procesamiento, manipulación, tratamiento térmico, envasado u otro, de tal forma que exista una trasformación de materia prima a producto final se debe presentar acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones donde se realiza la actividad , expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, vigente; concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN. NOTA 1: Los datos consignados en el respectivo concepto deberán concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.	**N/A**		
4.4.3	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**: Aporte del Plan de Saneamiento Básico de la empresa oferente: -Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones. -Programa de manejo de residuos sólidos. -Programa de control de plagas. -Programa de manejo de residuos líquidos. -Abastecimiento o suministro de agua potable. NOTA 1: Programa del sistema de manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación VIGENTE)		**X**	A pesar que el oferente cumple con el plan de saneamiento básico no se observa el certificado vigente de la última fumigación.
4.4.4	**CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**: Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, del personal asignado por la empresa para la ejecución del contrato, vinculado ya sea en el área de proceso de producción y/o distribución, persona encargada del descargue y/o conductor del vehículo, en donde conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, el cual debe ser emitido por la entidad territorial competente o por persona natural con idoneidad profesional para certificar en manipulación de alimentos, en este caso se debe adjuntar certificado en donde se evidencie tarjeta profesional de quien certifica al personal, LA EXPEDICIÓN DE DICHO DOCUMENTO NO DEBE SUPERAR LOS 12 MESES, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. NOTA: El oferente debe allegar certificación de actitud médica para la manipulación de alimentos del personal vinculado.	**X**		NINGUNA
4.4.5	**RELACION COMERCIAL**: Quien se presente deberá contar con establecimiento propio o certificar relación comercial con un establecimiento comercial, que nos permitan garantizar las entregas inmediatas por bloqueos de vías, alteración de orden público, y demás aspectos similares que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y amenazar el abastecimiento de las unidades militares.		**X**	A pesar que el oferente anexo una certificación relación comercial certifica que es una relación comercial para frutas y verduras y no para el objeto del presente proceso.
4.4.6	**FICHA TECNICA:** El oferente deberá entregar junto con la propuesta las fichas técnicas de los productos descritos en el formulario de especificaciones técnicas. Estas fichas técnicas deben cumplir los requisitos definidos de las fichas técnicas por parte de la Agencia Logística adjuntas a este anexo.		**X**	El oferente anexo unas cuantas fichas técnicas de otras empresas que no hacen parte de su relación comercial ni tampoco de la empresa que representa.
4.4.7	**DISPONIBILIDAD DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO:** El oferente debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a domingo, De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, telefax,	**X**		NINGUNA

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.			
4.4.8	**TIEMPO DE ENTREGA:** El oferente debe Certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata, así mismo envío de parafiscales y actas de recibo a satisfacción original firmada deben ser entregadas en la Agencia Logística Regional Caribe dentro de las siguientes 24 horas como máximo después de la entrega. La facturación debe estar soportada con su respectiva remisión con los siguientes datos de la persona (s) que reciben los víveres así: • Nombre • Grado y Cargo • Cedula • Fecha, hora y lugar de entrega	**X**		NINGUNA
4.4.9	**VISITA TECNICA**: El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario de la Agencia Logística en cualquier momento, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato con el fin de verificar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2476 expedida por el Ministerio de Salud, y demás condiciones descritas en el pliego de condiciones definitivo. Se establece que en la visita se tomarán fotografías de las instalaciones para evidenciar que cumplen con lo establecido en la norma, las cuales se anexarán al formato de acta toma de visita, la dirección deberá coincidir con el domicilio del establecimiento registrado en la Cámara de Comercio.	**X**		NINGUNA
4.4.10	**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS:** El oferente deberá certificar que se acoge a suministrar los productos del presente proceso de selección de acuerdo al tamaño, presentación y gramajes de las fichas técnicas con que se presente al proceso de selección.	**X**		NINGUNA
4.4.11	**HORARIOS:** El oferente debe certificar que se acoge a entregar los despachos en los horarios descrito por las unidades así: **DESTINO BOLIVAR:** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00 • Escuela Naval Almirante Padilla (ENAP) Lunes y miércoles (martes, cuando el lunes es Festivo) Desde 08:00 hasta 11:30 am. **DESTINO SUCRE: COVEÑAS, COROZAL Y YATI.** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00.	**X**		NINGUNA
4.4.12	Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.	**X**		NINGUNA
4.4.13	**CONDICIONES DEL TIPO DE TRANSPORTE:**			
4.4.13.1	● Presentar Acta De Inspección Sanitaria del vehículo y/o medio de trasporte con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS sobre las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, expedida por la entidad sanitaria competente, en donde se evidencie que el vehículo que será utilizado para la ejecución del contrato es apto para el transporte de alimentos, el certificado VIGENTE.	**X**		NINGUNA
4.4.13.2	• Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de Alimentos, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.	**X**		NINGUNA

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

4.4.13.3	• Relacionar el número de vehículos a utilizar, con sus respectivas placas.	**X**		NINGUNA

ITEM	**CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST:**	**C Y G SOLUCIONES EMPRESARIALES**		
		CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACION**
1	Certificación actualizada, expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE. Dicha certificación debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior.	**X**		NINGUNA
2	Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia para operar servicios de seguridad y salud en el trabajo manifestando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.	**X**		NINGUNA
3	Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL, en que conste que el oferente se encuentra afiliado y activo en la administradora de riesgos laborales.	**X**		NINGUNA
4	Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), emitida por el ARL con fecha de la presente vigencia y que contenga el nivel de implementación del SG-SST.	**X**		NINGUNA
5	Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año, (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.	**X**		NINGUNA

➢ GIESS SAS

EVALUACION TECNICA PROCESO SASI 005-075-2024 INSUMOS DE PANADEIA				
ITEM	**CONDICION REQUERIDA**	**GIESS SAS**		
		CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACION**
4.1	**FORMULARIO N°02 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** El oferente deberá presentar con la oferta FORMULARIO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO debidamente diligenciado y firmado por el representante legal y/o apoderado para presentar la oferta.	**X**		NINGUNA
4.3	**EXPERIENCIA**	**X**		NINGUNA

Certificate No.
LAT-0977

	La experiencia se verificará con los datos reportados en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) vigente al momento del cierre del proceso y en firme al momento de adjudicación del proceso, cuya sumatoria total sea igual o mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor para el LOTE o presente proceso en SMMLV, así: La experiencia se acreditará con mínimo tres (3) contratos ejecutados, terminados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme, con una sumatoria igual o superior al 50% del valor del lote, lo que equivaldría a 138,17 (SMMLV), identificados con al menos tres (3) de los códigos UNSPSC hasta el tercer nivel, que se relacionan a continuación: GRUPO SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO NOMBRE E 50 10 17 00 Frutos Secos E 50 13 17 00 Productos de Leche y Mantequilla E 50 15 15 00 Grasas y aceites vegetales comestibles E 50 16 15 00 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos E 50 17 18 00 Salsas y Condimentos y productos para untar E 50 18 19 00 Pan y galletas y pastelitos dulces E 50 19 24 00 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta E 50 22 10 00 Legumbres E 50 22 12 00 Cereales Procesados E 50 22 13 00 Harina y Productos de Molino La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos: **1.** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato, acta de recibo a satisfacción al 100% o certificación de contrato ejecutado o acta de liquidación. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información: a) Objeto del contrato. b) Valor. c) Nombre o razón social del contratista d) Nombre o razón social del contratante e) Fecha de iniciación y terminación del contrato. **2.** Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante. La experiencia se acreditará con certificaciones de contratos ejecutados, cuya sumatoria total sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial y cuyo objeto esté relacionado con el del presente proceso de contratación. Las certificaciones que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidas en cuenta. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.			
4.4	**DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN**			
4.4.1	ü **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** Comercializadores y/o distribuidores: deben presentar Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente territorial o municipal según sea la competencia, del establecimiento dedicado a la comercialización o expendio del producto solicitado en el pliego; el acta debe tener concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN.	**X**		NINGUNA

Certificate No.
LAT-0977

4.4.2	ü **FABRICANTE PLANTA DE PROCESO**: En caso de que los productos a contratar requieran algún tipo de procesamiento, manipulación, tratamiento térmico, envasado u otro, de tal forma que exista una trasformación de materia prima a producto final se debe presentar acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones donde se realiza la actividad , expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, vigente; concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN. NOTA 1: Los datos consignados en el respectivo concepto deberán concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.	**N/A**	**N/A**	N/A
4.4.3	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**: Aporte del Plan de Saneamiento Básico de la empresa oferente: -Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones. -Programa de manejo de residuos sólidos. -Programa de control de plagas. -Programa de manejo de residuos líquidos. -Abastecimiento o suministro de agua potable. NOTA 1: Programa del sistema de manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación VIGENTE)	**X**		NINGUNA
4.4.4	ü **CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**: Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, del personal asignado por la empresa para la ejecución del contrato, vinculado ya sea en el área de proceso de producción y/o distribución, persona encargada del descargue y/o conductor del vehículo, en donde conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, el cual debe ser emitido por la entidad territorial competente o por persona natural con idoneidad profesional para certificar en manipulación de alimentos, en este caso se debe adjuntar certificado en donde se evidencie tarjeta profesional de quien certifica al personal, LA EXPEDICIÓN DE DICHO DOCUMENTO NO DEBE SUPERAR LOS 12 MESES, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. NOTA: El oferente debe allegar certificación de actitud médica para la manipulación de alimentos del personal vinculado.	**X**		NINGUNA
4.4.5	**RELACION COMERCIAL**: Quien se presente deberá contar con establecimiento propio o certificar relación comercial con un establecimiento comercial, que nos permitan garantizar las entregas inmediatas por bloqueos de vías, alteración de orden público, y demás aspectos similares que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y amenazar el abastecimiento de las unidades militares.	**X**		N/A
4.4.6	**FICHA TECNICA:** El oferente deberá entregar junto con la propuesta las fichas técnicas de los productos descritos en el formulario de especificaciones técnicas. Estas fichas técnicas deben cumplir los requisitos definidos de las fichas técnicas por parte de la Agencia Logística adjuntas a este anexo.	**X**		NINGUNA
4.4.7	**DISPONIBILIDAD DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO:** El oferente debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a domingo, De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, telefax, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.	**X**		NINGUNA

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

4.4.8	**TIEMPO DE ENTREGA:** El oferente debe Certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata, así mismo envío de parafiscales y actas de recibo a satisfacción original firmada deben ser entregadas en la Agencia Logística Regional Caribe dentro de las siguientes 24 horas como máximo después de la entrega. La facturación debe estar soportada con su respectiva remisión con los siguientes datos de la persona (s) que reciben los víveres así: • Nombre • Grado y Cargo • Cedula • Fecha, hora y lugar de entrega	**X**		NINGUNA
4.4.9	**VISITA TECNICA**: El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario de la Agencia Logística en cualquier momento, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato con el fin de verificar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2476 expedida por el Ministerio de Salud, y demás condiciones descritas en el pliego de condiciones definitivo. Se establece que en la visita se tomarán fotografías de las instalaciones para evidenciar que cumplen con lo establecido en la norma, las cuales se anexarán al formato de acta toma de visita, la dirección deberá coincidir con el domicilio del establecimiento registrado en la Cámara de Comercio.	**X**		NINGUNA
4.4.10	**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS:** El oferente deberá certificar que se acoge a suministrar los productos del presente proceso de selección de acuerdo al tamaño, presentación y gramajes de las fichas técnicas con que se presente al proceso de selección.	**X**		NINGUNA
4.4.11	**HORARIOS:** El oferente debe certificar que se acoge a entregar los despachos en los horarios descrito por las unidades así: **DESTINO BOLIVAR:** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00 • Escuela Naval Almirante Padilla (ENAP) Lunes y miércoles (martes, cuando el lunes es Festivo) Desde 08:00 hasta 11:30 am. **DESTINO SUCRE: COVEÑAS, COROZAL Y YATI.** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00.	**X**		NINGUNA
4.4.12	Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.	**X**		NINGUNA
4.4.13	**CONDICIONES DEL TIPO DE TRANSPORTE:**			
4.4.13.1	● Presentar Acta De Inspección Sanitaria del vehículo y/o medio de trasporte con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS sobre las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, expedida por la entidad sanitaria competente, en donde se evidencie que el vehículo que será utilizado para la ejecución del contrato es apto para el transporte de alimentos, el certificado VIGENTE.	**X**		NINGUNA
4.4.13.2	• Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de Alimentos, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.	**X**		NINGUNA
4.4.13.3	• Relacionar el número de vehículos a utilizar, con sus respectivas placas.	**X**		NINGUNA

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

ITEM	CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST:	GIESS SAS		
		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1	Certificación actualizada, expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE. Dicha certificación debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior.	**X**		NINGUNA
2	Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia para operar servicios de seguridad y salud en el trabajo manifestando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.	**x**		NINGUNA
3	Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL, en que conste que el oferente se encuentra afiliado y activo en la administradora de riesgos laborales.	**X**		NINGUNA
4	Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), emitida por el ARL con fecha de la presente vigencia y que contenga el nivel de implementación del SG-SST.	**x**		NINGUNA
5	Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año, (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.	**X**		NINGUNA

➢ JHON FREDY ARIAS DUQUE

EVALUACION TECNICA PROCESO SASI 005-075-2024 INSUMOS DE PANADEIA				
ITEM	CONDICION REQUERIDA	JHON FREDY ARIAS DUQUE		
		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
4.1	**FORMULARIO N°02 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** El oferente deberá presentar con la oferta FORMULARIO No. 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO debidamente diligenciado y firmado por el representante legal y/o apoderado para presentar la oferta.	**X**		NINGUNA
4.3	**EXPERIENCIA**	**X**		NINGUNA

Certificate No.
LAT-0977

	La experiencia se verificará con los datos reportados en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) vigente al momento del cierre del proceso y en firme al momento de adjudicación del proceso, cuya sumatoria total sea igual o mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor para el LOTE o presente proceso en SMMLV, así: La experiencia se acreditará con mínimo tres (3) contratos ejecutados, terminados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme, con una sumatoria igual o superior al 50% del valor del lote, lo que equivaldría a 138,17 (SMMLV), identificados con al menos tres (3) de los códigos UNSPSC hasta el tercer nivel, que se relacionan a continuación: GRUPO SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO NOMBRE E 50 10 17 00 Frutos Secos E 50 13 17 00 Productos de Leche y Mantequilla E 50 15 15 00 Grasas y aceites vegetales comestibles E 50 16 15 00 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos E 50 17 18 00 Salsas y Condimentos y productos para untar E 50 18 19 00 Pan y galletas y pastelitos dulces E 50 19 24 00 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta E 50 22 10 00 Legumbres E 50 22 12 00 Cereales Procesados E 50 22 13 00 Harina y Productos de Molino La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos: **1.** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato, acta de recibo a satisfacción al 100% o certificación de contrato ejecutado o acta de liquidación. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información: a) Objeto del contrato. b) Valor. c) Nombre o razón social del contratista d) Nombre o razón social del contratante e) Fecha de iniciación y terminación del contrato. **2.** Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante. La experiencia se acreditará con certificaciones de contratos ejecutados, cuya sumatoria total sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial y cuyo objeto esté relacionado con el del presente proceso de contratación. Las certificaciones que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidas en cuenta. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.			
4.4	**DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN**			
4.4.1	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** Comercializadores y/o distribuidores: deben presentar Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente territorial o municipal según sea la competencia, del establecimiento dedicado a la comercialización o expendio del producto solicitado en el pliego; el acta debe tener concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN.	**X**		NINGUNA

Certificate No.
LAT-0977

4.4.2	ü **FABRICANTE PLANTA DE PROCESO**: En caso de que los productos a contratar requieran algún tipo de procesamiento, manipulación, tratamiento térmico, envasado u otro, de tal forma que exista una trasformación de materia prima a producto final se debe presentar acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones donde se realiza la actividad , expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, vigente; concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN. NOTA 1: Los datos consignados en el respectivo concepto deberán concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.	**N/A**	**N/A**	N/A
4.4.3	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**: Aporte del Plan de Saneamiento Básico de la empresa oferente: -Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones. -Programa de manejo de residuos sólidos. -Programa de control de plagas. -Programa de manejo de residuos líquidos. -Abastecimiento o suministro de agua potable. NOTA 1: Programa del sistema de manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación VIGENTE)		**X**	A pesar de que el oferente aporta todos los planes de saneamiento básico, aporta certificado de fumigación que no corresponde a su establecimiento.
4.4.4	**CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**: Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, del personal asignado por la empresa para la ejecución del contrato, vinculado ya sea en el área de proceso de producción y/o distribución, persona encargada del descargue y/o conductor del vehículo, en donde conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, el cual debe ser emitido por la entidad territorial competente o por persona natural con idoneidad profesional para certificar en manipulación de alimentos, en este caso se debe adjuntar certificado en donde se evidencie tarjeta profesional de quien certifica al personal, LA EXPEDICIÓN DE DICHO DOCUMENTO NO DEBE SUPERAR LOS 12 MESES, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. NOTA: El oferente debe allegar certificación de actitud médica para la manipulación de alimentos del personal vinculado.	**X**		NINGUNA
4.4.5	**RELACION COMERCIAL**: Quien se presente deberá contar con establecimiento propio o certificar relación comercial con un establecimiento comercial, que nos permitan garantizar las entregas inmediatas por bloqueos de vías, alteración de orden público, y demás aspectos similares que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y amenazar el abastecimiento de las unidades militares.	**X**		N/A
4.4.6	**FICHA TECNICA:** El oferente deberá entregar junto con la propuesta las fichas técnicas de los productos descritos en el formulario de especificaciones técnicas. Estas fichas técnicas deben cumplir los requisitos definidos de las fichas técnicas por parte de la Agencia Logística adjuntas a este anexo.		**X**	El oferente NO anexo fichas técnicas de los productos almendras, colorante repostería y glasé surtido
4.4.7	**DISPONIBILIDAD DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO:** El oferente debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a domingo, De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, telefax, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.	**X**		NINGUNA

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

4.4.8	**TIEMPO DE ENTREGA:** El oferente debe Certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata, así mismo envío de parafiscales y actas de recibo a satisfacción original firmada deben ser entregadas en la Agencia Logística Regional Caribe dentro de las siguientes 24 horas como máximo después de la entrega. La facturación debe estar soportada con su respectiva remisión con los siguientes datos de la persona (s) que reciben los víveres así: • Nombre • Grado y Cargo • Cedula • Fecha, hora y lugar de entrega	**X**		NINGUNA
4.4.9	**VISITA TECNICA**: El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario de la Agencia Logística en cualquier momento, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato con el fin de verificar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2476 expedida por el Ministerio de Salud, y demás condiciones descritas en el pliego de condiciones definitivo. Se establece que en la visita se tomarán fotografías de las instalaciones para evidenciar que cumplen con lo establecido en la norma, las cuales se anexarán al formato de acta toma de visita, la dirección deberá coincidir con el domicilio del establecimiento registrado en la Cámara de Comercio.	**X**		NINGUNA
4.4.10	**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS:** El oferente deberá certificar que se acoge a suministrar los productos del presente proceso de selección de acuerdo al tamaño, presentación y gramajes de las fichas técnicas con que se presente al proceso de selección.	**X**		NINGUNA
4.4.11	**HORARIOS:** El oferente debe certificar que se acoge a entregar los despachos en los horarios descrito por las unidades así: **DESTINO BOLIVAR:** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00 • Escuela Naval Almirante Padilla (ENAP) Lunes y miércoles (martes, cuando el lunes es Festivo) Desde 08:00 hasta 11:30 am. **DESTINO SUCRE: COVEÑAS, COROZAL Y YATI.** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00.	**X**		NINGUNA
4.4.12	Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.	**X**		NINGUNA
4.4.13	**CONDICIONES DEL TIPO DE TRANSPORTE:**			
4.4.13.1	● Presentar Acta De Inspección Sanitaria del vehículo y/o medio de trasporte con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS sobre las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, expedida por la entidad sanitaria competente, en donde se evidencie que el vehículo que será utilizado para la ejecución del contrato es apto para el transporte de alimentos, el certificado VIGENTE.	**X**		NINGUNA
4.4.13.2	• Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de Alimentos, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.	**X**		NINGUNA
4.4.13.3	• Relacionar el número de vehículos a utilizar, con sus respectivas placas.	**X**		NINGUNA
ITEM		**JHON FREDY ARIAS DUQUE**		

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1	Certificación actualizada, expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE. Dicha certificación debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior.	**X**		NINGUNA
2	Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia para operar servicios de seguridad y salud en el trabajo manifestando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.	**X**		NINGUNA
3	Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL, en que conste que el oferente se encuentra afiliado y activo en la administradora de riesgos laborales.	**X**		NINGUNA
4	Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), emitida por el ARL con fecha de la presente vigencia y que contenga el nivel de implementación del SG-SST.	**X**		NINGUNA
5	Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año, (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.	**X**		NINGUNA

➢ SUPRISA SAS

EVALUACION TECNICA PROCESO SASI 005-075-2024 INSUMOS DE PANADEIA				
ITEM	CONDICION REQUERIDA	SUPRISA		
		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
4.1	**FORMULARIO N°06 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** El oferente deberá presentar con la oferta FORMULARIO No. 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO debidamente diligenciado y firmado por el representante legal y/o apoderado para presentar la oferta.	**X**		NINGUNA
4.3	**EXPERIENCIA** La experiencia se verificará con los datos reportados en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) vigente al momento del cierre del proceso y en firme al momento de adjudicación del proceso, cuya sumatoria total sea igual o mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor para el LOTE o presente proceso en SMMLV, así: La experiencia se acreditará con mínimo tres (3) contratos ejecutados, terminados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme, con una sumatoria igual o superior al 50% del valor del lote, lo que equivaldría a 138,17 (SMMLV), identificados con al menos tres (3) de los códigos UNSPSC hasta el tercer nivel, que se relacionan a continuación: GRUPO SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO NOMBRE E 50 10 17 00 Frutos Secos E 50 13 17 00 Productos de Leche y Mantequilla E 50 15 15 00 Grasas y aceites vegetales comestibles E 50 16 15 00 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	**X**		NINGUNA

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	E 50 17 18 00 Salsas y Condimentos y productos para untar E 50 18 19 00 Pan y galletas y pastelitos dulces E 50 19 24 00 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta E 50 22 10 00 Legumbres E 50 22 12 00 Cereales Procesados E 50 22 13 00 Harina y Productos de Molino La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos: **1.** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato, acta de recibo a satisfacción al 100% o certificación de contrato ejecutado o acta de liquidación. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información: a) Objeto del contrato. b) Valor. c) Nombre o razón social del contratista d) Nombre o razón social del contratante e) Fecha de iniciación y terminación del contrato. **2.** Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante. La experiencia se acreditará con certificaciones de contratos ejecutados, cuya sumatoria total sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial y cuyo objeto esté relacionado con el del presente proceso de contratación. Las certificaciones que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidas en cuenta. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.			
4.4	**DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN**			
4.4.1	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA:** Comercializadores y/o distribuidores: deben presentar Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente territorial o municipal según sea la competencia, del establecimiento dedicado a la comercialización o expendio del producto solicitado en el pliego; el acta debe tener concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN.	**X**		NINGUNA
4.4.2	**FABRICANTE PLANTA DE PROCESO**: En caso de que los productos a contratar requieran algún tipo de procesamiento, manipulación, tratamiento térmico, envasado u otro, de tal forma que exista una trasformación de materia prima a producto final se debe presentar acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones donde se realiza la actividad , expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, vigente; concepto Favorable o favorable condicionado/observaciones donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, EL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA NO DEBE SUPERAR LOS DOCE (12) MESES DE EXPEDICIÓN. NOTA 1: Los datos consignados en el respectivo concepto deberán concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.	**N/A**	**N/A**	N/A

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

4.4.3	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**: Aporte del Plan de Saneamiento Básico de la empresa oferente: -Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones. -Programa de manejo de residuos sólidos. -Programa de control de plagas. -Programa de manejo de residuos líquidos. -Abastecimiento o suministro de agua potable. NOTA 1: Programa del sistema de manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación VIGENTE)	**X**		NINGUNA
4.4.4	**CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**: Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, del personal asignado por la empresa para la ejecución del contrato, vinculado ya sea en el área de proceso de producción y/o distribución, persona encargada del descargue y/o conductor del vehículo, en donde conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, el cual debe ser emitido por la entidad territorial competente o por persona natural con idoneidad profesional para certificar en manipulación de alimentos, en este caso se debe adjuntar certificado en donde se evidencie tarjeta profesional de quien certifica al personal, LA EXPEDICIÓN DE DICHO DOCUMENTO NO DEBE SUPERAR LOS 12 MESES, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. NOTA: El oferente debe allegar certificación de actitud médica para la manipulación de alimentos del personal vinculado.		**X**	El oferente aporto certificados de manipulación de alimentos, pero no aporto las certificaciones médicas completas.
4.4.5	**RELACION COMERCIAL**: Quien se presente deberá contar con establecimiento propio o certificar relación comercial con un establecimiento comercial, que nos permitan garantizar las entregas inmediatas por bloqueos de vías, alteración de orden público, y demás aspectos similares que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y amenazar el abastecimiento de las unidades militares.	**X**		N/A
4.4.6	**FICHA TECNICA:** El oferente deberá entregar junto con la propuesta las fichas técnicas de los productos descritos en el formulario de especificaciones técnicas. Estas fichas técnicas deben cumplir los requisitos definidos de las fichas técnicas por parte de la Agencia Logística adjuntas a este anexo.		**X**	El oferente no aporto ficha técnica del producto Margarina industrial; las de harinas de trigo de panadería y repostería no cumplen con la fecha de vencimiento mínima, ya que se pide de 12 meses y la del oferente es de 3 meses.
4.4.7	**DISPONIBILIDAD DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO:** El oferente debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a domingo, De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, telefax, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.	**X**		NINGUNA
4.4.8	**TIEMPO DE ENTREGA:** El oferente debe Certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata, así mismo envío de parafiscales y actas de recibo a satisfacción original firmada deben ser entregadas en la Agencia Logística Regional Caribe dentro de las siguientes 24 horas como máximo después de la entrega. La facturación debe estar soportada con su respectiva remisión con los siguientes datos de la persona (s) que reciben los víveres así: • Nombre • Grado y Cargo • Cedula • Fecha, hora y lugar de entrega	**X**		NINGUNA

Certificate No.
LAT-0977

4.4.9	**VISITA TECNICA**: El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario de la Agencia Logística en cualquier momento, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato con el fin de verificar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2476 expedida por el Ministerio de Salud, y demás condiciones descritas en el pliego de condiciones definitivo. Se establece que en la visita se tomarán fotografías de las instalaciones para evidenciar que cumplen con lo establecido en la norma, las cuales se anexarán al formato de acta toma de visita, la dirección deberá coincidir con el domicilio del establecimiento registrado en la Cámara de Comercio.	**X**		NINGUNA
4.4.10	**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS:** El oferente deberá certificar que se acoge a suministrar los productos del presente proceso de selección de acuerdo al tamaño, presentación y gramajes de las fichas técnicas con que se presente al proceso de selección.	**X**		NINGUNA
4.4.11	**HORARIOS:** El oferente debe certificar que se acoge a entregar los despachos en los horarios descrito por las unidades así: **DESTINO BOLIVAR:** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00 • Escuela Naval Almirante Padilla (ENAP) Lunes y miércoles (martes, cuando el lunes es Festivo) Desde 08:00 hasta 11:30 am. **DESTINO SUCRE: COVEÑAS, COROZAL Y YATI.** Desde 08:00 hasta 11:00 Desde 14:00 hasta 16:00.	**X**		NINGUNA
4.4.12	Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.	**X**		NINGUNA
4.4.13	**CONDICIONES DEL TIPO DE TRANSPORTE:**			
4.4.13.1	• Presentar Acta De Inspección Sanitaria del vehículo y/o medio de trasporte con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS sobre las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, expedida por la entidad sanitaria competente, en donde se evidencie que el vehículo que será utilizado para la ejecución del contrato es apto para el transporte de alimentos, el certificado VIGENTE.	**X**		NINGUNA
4.4.13.2	• Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de Alimentos, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.		**X**	El oferente no aporto certificación
4.4.13.3	• Relacionar el número de vehículos a utilizar, con sus respectivas placas.		**X**	El oferente no aporto certificación

ITEM	**CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST:**	**SUPRISA**		
		CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACION**
1	Certificación actualizada, expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE. Dicha certificación debe tener la evaluación de la vigencia inmediatamente anterior.		**X**	Debido a que la autoevaluación esta con fecha 14/12/2023 y de acuerdo a la circular 093 del 2023, la autoevaluación debe ser entre los periodos 18 al 29 de diciembre 2023 o el 01 de febrero al 29 de marzo de 2024. El porcentaje de cumplimiento

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

				corresponde a la vigencia 2022
2	Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia para operar servicios de seguridad y salud en el trabajo manifestando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.	**X**		NINGUNA
3	Certificado expedido por la administradora de riesgos laborales ARL, en que conste que el oferente se encuentra afiliado y activo en la administradora de riesgos laborales.		**X**	El oferente se encuentra Afiliado pero en mora.
4	Certificado de la Autoevaluación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), emitida por el ARL con fecha de la presente vigencia y que contenga el nivel de implementación del SG-SST.		**X**	Debido a que la autoevaluación esta con fecha 14/12/2023 y de acuerdo a la circular 093 del 2023, la autoevaluación debe ser entre los periodos 18 al 29 de diciembre 2023 o el 01 de febrero al 29 de marzo de 2024. Esta autoevaluación corresponde a la vigencia 2022.
5	Plan de trabajo del SG-SST de la vigencia actual y del último año, (de acuerdo al año de conformación de la empresa) debe estar firmado por el representante y por encargado del SG-SST.		**X**	El oferente No anexa los planes de trabajo

CONCLUSION:

- El oferente **C Y G SOLUCIONES EMPRESARIALES**, **NO CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso SASI-005-075-2024, por lo tanto queda supeditado a subsanar.
- El oferente **JHON FREDY ARIAS DUQUE**, **NO CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso SASI-005-075-2024, por lo tanto queda supeditado a subsanar.
- El oferente **SUPRISA SAS**, **NO CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso SASI-005-075-2024, por lo tanto queda supeditado a subsanar.
- El oferente **GIESS SAS**, **CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso SASI-005-075-2024, por lo tanto queda **HABILITADO** técnicamente para continuar en el proceso.

COMITÉ TECNICO EVALUADOR

HAROLD DAVID MERCADO BENITEZ

Firmado digitalmente por HAROLD DAVID MERCADO BENITEZ

TSD HAROLD MERCADO BENITEZ
Integrante Comité Técnico Evaluador

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977