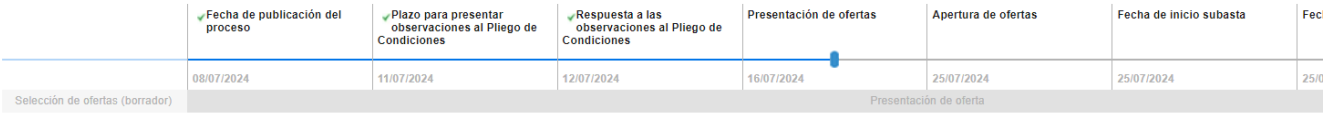
JULIO 25 de 2024.

REEVALUACION TÉCNICA

Selección abreviada subasta inversa SA SI 014-040-2024
Valor estimado 5.000.000.000 COP
Unidad de contratación REGIONAL SUROCCIDENTE ALFM

OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS CARNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE

LÍNEA DE TIEMPO



LISTA DE OFERTAS — Abrir Panel — Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA 014-040-2024 copia	CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA	Oferta en evaluación	16/07/2024 10:32 AM	0 COP
014-040-2024 | Oferta	ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	Oferta en evaluación	16/07/2024 8:49 AM	0 COP
SASI 014-040-2024 Suministro de productos cárnicos de res, cerdo, pollo y pescado para los Comedores BR 3, BR8, BR23 y BR29	MG LOGISTICA DEL PACIFICO SAS	Oferta en evaluación	16/07/2024 1:10 AM	0 COP

En desarrollo un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CARNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO PARA LOS COMEDORES BR3-BR8-BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE". Me permito enviar al señor Coronel (Rva) Jose Alexander Pedraza Dorado ordenador del gasto de la Agencia Logística Regional Suroccidente el resultado de la Reevaluación técnica de proceso de contratación **SA SI 014-040-2024**.

NOTA: todos los oferentes se presentan como comercializadores, por lo tanto, la evaluación se realizará para esta modalidad de oferentes.

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bola de brazo de res	KILO
2	Bola de pierna de cerdo	KILO
3	Bola de pierna deres	KILO
4	Brazo de cerdo	KILO
5	Carne molida de res	KILO
6	Carne picada de res	KILO
7	Hígado de res	KILO
8	Mondongo (callo)	KILO
9	Pecho de res	KILO
10	Pernil de cerdo	KILO
11	Sobrebarriga de res	KILO
12	Tocino carnudo de cerdo	KILO
13	Tocino de cerdo	KILO
14	Costilla de res	KILO
15	Costilla de cerdo	KILO
16	Muslo de pollo con piel marinado unidad de 220 gramos	KILO
17	Contramuslo de pollo sin rabadilla, marinado unidad de 220 gramos	KILO
18	Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado unidad de 350 gramos	KILO

19	Pechuga de pollo con hueso y piel marinado, bosa por 10 kilos y porciones de 500grs	KILO
20	Alas de pollo sin costillar marinado bolsa de 5kgramos -unidad de 145 gramos	KILO
21	Víscera fina de pollo(hígado, molleja y corazón)	KILO
22	Menudencias	KILO
23	Bagre (rodaja) 100 a 125gramos	KILO
24	Filete de pescado Basa de 125grs	KILO
25	Filete de pescado apanado (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos	KILO
26	Mojarra roja entera * 200 gramos	KILO
27	Sierra posta * 160gramos	KILO

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR RES Y CERDO

ITEM DE EVALUACION	OFERENTE 1 CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA	OFERENTE 2 ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	OFERENTE 3 MG LOGISTICA DEL PACIFICO SAS
• Entregar Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones vigente, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, además el oferente puede aportar solicitud de renovación de inspección para la planta radicada ante Invima. En caso que el acta de inspección sanitaria de las instalaciones del comercializador tenga fecha de expedición superior a un año, debe aportar esta acta junto con la solicitud de renovación de la respectiva secretaria de salud competente. El oferente en todo caso debe aportar ambas actas de inspección para la planta productora y el comercializador. • En caso que la planta del productor cuente certificación HACCP, puede ser aportada, teniendo en cuenta que esta certificación es de carácter voluntario.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Concepto sanitario de comercializador vigente o solicitud de renovacion si tiene mas de un año	Cumple	Cumple	Cumple
Concepto sanitario planta productora	Cumple	Cumple	Cumple
• La planta productora deberá cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y estar incluida en el listado de plantas abiertas (activa) y avaladas por el Invima y el Ministerio de Salud y protección Social: https://www.datos.gov.co/Salud-y-Protecci-n-Social/PLANTAS-DE-BENEFICIO-ANIMAL/g5gy-3pge • https://www.datos.gov.co/Salud-y-Protecci-n-Social/PLANTAS-DE-BENEFICIO-ANIMAL/g5gy-3pge •	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• **EL PRODUCTO DEBERÁ SER TRANSPORTADO EN:** 1. Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Articulo13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. 2. Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne, emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. 3. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. 4. La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -0°C a -4°C, para congelación la temperatura debe ser -10°C a -18°C. 5. El vehículo debe estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" 6. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. • Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA de mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con unidad de congelación para garantizar la conservación en de los productos durante el tiempo de transporte donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la Página 52 de 125 resolución 719 de 2015 en cuanto a los niveles de riesgo". En el concepto sanitario se debe identificar que el vehículo tiene sistema de congelación.	CUMPLE	CUMPLE	**CUMPLE**

Presentar documentación que acredite vehículo 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. Se debe anexar registro fotográfico del vehículo donde se visualice el letrero "transporte de alimentos".			
Concepto favorable vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Evidencia de unida de congelación en vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Contrato de vehiculo/leasing/tp vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Foto letrero transporte alimentos vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Concepto favorable vehiculo 2	Cumple	Cumple	Cumple
Evidencia de unida de congelación en vehiculo 2	Cumple	Cumple	Cumple
Contrato de vehiculo/leasing/tp vehiculo 2	Cumple	Cumple	Cumple
Foto letrero transporte alimentos vehiculo 2	Cumple	Cumple	Cumple
Concepto favorable vehiculo 3	Cumple	Cumple	Cumple
Evidencia de unida de congelación en vehiculo 3	Cumple	Cumple	Cumple
Contrato de vehiculo/leasing/tp vehiculo 3	Cumple	Cumple	Cumple
Foto letrero transporte alimentos vehiculo 3	Cumple	Cumple	Cumple
• En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de comodato los equipos de congelación que el supervisor del contrato estime necesarios** y 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.	No cumple, no aportó certificado de comodato equipo congelación.	CUMPLE	CUMPLE
Certificado de Congelador en comodato	**No cumple**		
• Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado por ONAC, mínimo cinco (5) productos de los descritos en las fichas técnicas (de interés) requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo. Estos certificados que deben relacionar los productos con la misma nomenclatura (nombre) empleada en este proceso los cuales serán bola de pierna de cerdo, carne molida de res, mondongo (callo), pecho de res y sobrebarriga de res.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Onac producto 1 pierna de cerdo <90 dias	Cumple	Cumple	Cumple
Onac producto 2 carne molida <90 dias	Cumple	Cumple	Cumple
Onac producto 3 mondongo <90 dias	Cumple	Cumple	Cumple
Onac producto 4 pecho de res <90 dias	Cumple	Cumple	Cumple
Onac producto 5 sobrebarriga <90 dias	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 que labora en la empresa con firma del médico que expide el documento y el empleado que además debe ser parte del proceso de empaque o distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social del último mes para verificar esta información.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Examenes koh-naso-coprologico empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 1	Cumple	Cumple	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 2	Cumple	Cumple	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 3	Cumple	Cumple	cumple
• 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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Certificado de fumigacion	cumple	cumple	cumple
Acreditacion de proveedor de control de plagas	cumple	cumple	cumple

• Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial vigente con fecha no superior al cierre del presente proceso y se relacione claramente la razón social del oferente, o alguno de las personas jurídicas en unión temporal o consorcio.	CUMPLE	CUMPLE	No CUMPLE
Certificado de vinculo comercial vigente.	Cumple	Cumple	No Cumple. Inconsistencia en vinculo comercial bos Tauros.
FORMULARIO N°5	Cumple	CUMPLE	CUMPLE

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR POLLO
EL OFERENTE APORTA DOCUMENTACION COMO COMERCIALZADOR

ITEM DE EVALUACION	OFERENTE 1 CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA	OFERENTE 2 ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	OFERENTE 3 MG LOGISTICA DEL PACIFICO SAS
• 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 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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Muslo de pollo con piel marinado unidad de 220 gramos	Cumple	Cumple	Cumple
Contramuslo de pollo sin rabadilla, marinado unidad de 220 gramos	Cumple	Cumple	Cumple
Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado unidad de 350 gramos	Cumple	Cumple	Cumple
Pechuga de pollo con hueso y piel marinado, bosa por 10 kilos y porciones de 500grs	Cumple	Cumple	Cumple
Alas de pollo sin costillar marinado bolsa de 5kgramos -unidad de 145 gramos	Cumple	Cumple	Cumple
• 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, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Concepto sanitario de comercializador vigente o solicitud de renovacion si tiene mas de un año	Cumple	Cumple	Cumple
Concepto sanitario de productor vigente de la planta	Cumple	Cumple	Cumple
• En caso que la planta del productor cuente certificación HACCP, puede ser aportada, teniendo en cuenta que esta certificación es de carácter voluntario.	N.A	CUMPLE	**N.A.**

• **EL PRODUCTO DEBE SER TRANSPORTADO EN:** 1. Vehículo cerrado con autorización sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016, articulo 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin 2. Aportar concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019 3. El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura 4. El vehículo debera estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". 5. El personal debe contar con la dotación competa para la entrega del producto. 6. Para producto refrigerado, al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C refrigerado, para producto congelado; al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. • Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable máximo un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental de mínimo 1 vehículo de transporte que serán encargados de la distribución de este producto que cuente con furgón de congelación para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos de -10 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 vehículo (s) con sistema de congelación a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente inferior a un año 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. Se debe anexar registro fotográfico del vehículo donde se visualice el letrero "transporte de alimentos".	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Concepto favorable vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Evidencia de unida de congelación en vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Contrato de vehiculo/leasing/tp vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
Foto letrero transporte alimentos vehiculo 1	Cumple	Cumple	Cumple
• 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.	NO CUMPLE, no aportó certificado de comodato.	CUMPLE	CUMPLE
Certificado de Congelador en comodato	**No cumple**	Cumple	Cumple
• Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado por la ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres (3) productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Onac producto 1 <90 dias	CUMPLE	Cumple	Cumple
Onac producto 2 <90 dias	CUMPLE	Cumple	Cumple
Onac producto 3 <90 dias	CUMPLE	Cumple	Cumple
• 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.	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Examenes koh-naso-coprologico empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado y planilla pagos parafiscales 1	Cumple	Cumple	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple

Capacitacion empleado y planilla pagos parafiscales 2	Cumple	NO Cumple Certificado expedido por victor urbano si soporte	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado y planilla pagos parafiscales 3	Cumple	NO Cumple Certificado expedido por victor urbano si soporte	cumple
• 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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Certiicado de fumigacion	cumple	Cumple	Cumple
Acreditacion de proveedor de control de plagas	cumple	Cumple	Cumple
• El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial vigente con fecha no superior al cierre del presente proceso y se relacione claramente la razón social del oferente, o alguno de las personas jurídicas en unión temporal o consorcio. Página 57 de 125	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Certificado de vinculo comercial vigente.	cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 5	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR PESCADO
EL OFERENTE APORTA DOCUMENTACION COMO COMERCIALZADOR

ITEM DE EVALUACION	OFERENTE 1 CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA	OFERENTE 2 ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	OFERENTE 3 MG LOGISTICA DEL PACIFICO SAS
~~REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR~~ • Se deben entregar copia del registro sanitario del producto Filete de pescado apanado (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos incluido 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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
RS Filete de pescado apanado (Milanesa de pescado) de 100 a 125 gramos	Cumple	Cumple	Cumple
• *Entregar Acta de inspección sanitaria expedida por INVIMA con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones vigente, además el oferente puede aportar solicitud de renovación de inspección para la planta productora de pescado radicada ante Invima. En caso que el acta de inspección sanitaria de las instalaciones del comercializador tenga fecha de expedición superior a un año al momento del cierre del presente proceso, debe aportar esta acta junto con la solicitud de renovación de la respectiva secretaria de salud competente con fecha no superior al cierre del proceso. El oferente en todo caso debe aportar ambas actas de inspección para la planta productora de pescado y el comercializador.*	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Concepto sanitario /acta y solicitud de renovacion comercializador	Cumple	Cumple	Cumple
Concepto sanitario planta productora de pescado	No Cumple Aportan dos actas de inspección de comercializadores. Debe demostrar que son productores	Cumple	Cumple

• 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 1 vehículo de transporte que serán encargados de la distribución de este producto, dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura para el caso de productos congelados al momento de la entrega deberá tener una temperatura entre -15ºC a -18ºC. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". • 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).	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Acta de inspeccion vehiculo vigente	Cumple	Cumple	Cumple
Acreditacion und congelacion	Cumple	Cumple	Cumple
Contrato alquiler/leasing/tarjeta propiedad	cumple	Cumple	Cumple
Foto transporte alimentos		Cumple	Cumple
• En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deber entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita preven la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio e almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por ¢ representante legal.	No cumple, no aportó certificado de comodato.	CUMPLE	CUMPLE
CERTIFICADO CONCELADOR EN COMODATO	No cumple, no aportó		
 • Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por la 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.	No CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Onac producto 1 <90 dias	No Cumple A nombre de un comercializador diferente del Consorcio	Cumple	Cumple
Onac producto 2 <90 dias	No Cumple A nombre de un comercializador diferente del Consorcio	Cumple	Cumple
Onac producto 3 <90 dias	No Cumple A nombre de un comercializador diferente del Consorcio	Cumple	Cumple
• 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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Examenes koh-naso-coprologico empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 1	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 1 y planilla pagos parafiscales	Cumple	Cumple	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 2	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 2 y planilla pagos parafiscales	Cumple	Cumple	cumple
Examenes koh-naso-coprologico empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Certificado apto firmado por empleado empleado 3	Cumple	Cumple	Cumple
Capacitacion empleado 3 y planilla pagos parafiscales	Cumple	Cumple	cumple

• Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental del establecimiento comercial o bodega de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Certificado control comercializador	Cumple	Cumple	Cumple
Aurotizacion para control de plagas	No cumple. No aporta acreditación de la empresa ***Gestión Integrada De Plagas*** nit 32446431-2	Cumple	Cumple
• Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del producto donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribució autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato y qu se encuentre vigente.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
VINCULO COMERCIAL	No Cumple	Cumple	Cumple
• El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.	No Cumple el vínculo debe ser con un productor de pescado, no con otro comercializador	Cumple	No Cumple. Inconsistencia en vinculo comercial GRAN LANGOSTINO
FORMULARIO 5	Cumple	Cumple	CUMPLE

CONCLUSIONES

OFERENTE	**HABILITACION**
OFERENTE 1 CONSORCIO ALIMENTOS DE COLOMBIA	No Cumple con todos los requerimientos técnicos establecidos en el pliego de condiciones definitivo, por lo tanto, no **se habilita** para continuar en el proceso de contratación. El oferente debe aportar los certificados de préstamo de equipos de congelación en comodato y acreditación por parte de una autoridad competente para la empresa ***Gestión Integrada De Plagas*** nit 32446431-2 quien realiza control de plagas a la empresa ricuras de Mar. Presentan un acta de inspección sanitaria de un comercializador que aporta vinculo comercial, acta de inspección y registro sanitario de otro comercializador al igual que los muestreos microbiológicos a nombre de otro comercializador diferente al oferente. Para subsanar deben aportar acta de inspección de una planta productora de pescado, con su respectivo vínculo comercial y muestreos microbiológicos a nombre del oferente o del productor de pescado. De la misma forma, el otro comercializador que no es parte del consorcio aporta muestreos microbiológicos de pescado, sin embargo el pliego definitivo solicita que el oferente aporte vinculo comercial con un productor.
OFERENTE 2 ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	NO Cumple con todos los requerimientos técnicos establecidos en el pliego de condiciones definitivo, por lo

	tanto, NO **se habilita** para continuar el proceso de contratación. Se identificó que el señor VICTOR URBANO es un profesional del INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, sin embargo, para la validez del carnet de manipulación el oferente debe acreditar la idoneidad del profesional para capacitar o que la empresa ELKIN TOBON CAMPUZANO cuenta con un profesional que pueda realizar capacitación para lo cual debe aportar el listado de asistencia y certificación de un profesional vinculado con la empresa ELKIN TOBON CAMPUZANO en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, artículo 13, donde se incluya la tarjeta profesional del profesional o su hoja de vida.
OFERENTE 3 MG LOGISTICA DEL PACIFICO SAS	NO se cumple con todos los requerimientos técnicos establecidos en el pliego de condiciones definitivo, por lo tanto, **no se habilita** para continuar el proceso de contratación. Se requiere aclara el vínculo comercial de Cárnicos Bos Tauros, mediante un certificado del representante legal de dicha compañía ya que persiste una inconsistencia de la fecha de inicio del vínculo comercial y la Sociedad El Gran langostino S.A.S

PD. KADAFFI LEON ARCE ORTIZ

PD KADAFFI LEON ARCE ORTIZ
COMITÉ TECNICO EVALUADOR
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL SUROCCIDENTE