	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
	EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES
	DOCUMENTO DE APOYO
Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB
Presupuesto:	$ 130.000.000,00
fecha evaluacion	Del 26 al 29 de Julio 2024

ORDEN	PROVEEDOR	NOMBRE DE LA OFERTA	FECHA Y HORA DE ENTREGA	VALOR GLOBAL
1	VC	MC-VLL-0038-2024	25/07/24 23:55	$ 130.000.000,00

se realizara evaluación simultanea de las propuestas con la advertencia que el estudio de las propuestas serán estudiados de conformidad con el orden de elegibilidad y en atencion al Decreto 1082 de 2015, análisis que se realizara hasta que uno de los proponentes cumpla con la totalidad de los requisitos solicitados

N. Designacion comité	76-9-2024-028583
Requisitos jurídicos	Vladimir Adolfo Estrella Torres – Apoyo trámites contractuales
Requisitos técnicos	Abdul Shekt Garcia
Ambientales y sst	Ambiental: Santiago Torres y SST: Jessica Andrea Vargas Garcia
verificación económica	Leidy Johana Libreros Morales – Area Financiera CAB

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
	EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES
	DOCUMENTO DE APOYO

EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES

Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB
Presupuesto:	$130.000.000
fecha evaluación	Del 26 al 29 de Julio 2024

No.	ITEM	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTA CION	CANTIDAD	VC	0	0
1	ALAS CON COSTILLAR CAMPESINO NO MARINADA. CON MARCA DE PROCEDENCIA	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
2	Tocino de cerdo (sin cuero) empacada al vacio en bolsa termoencogible sin aditivos	TOCINO: Panículo adiposo desarrollado, tejido adiposo subcutáneo, sin piel, obtenido por despiece de la canal de porcino libre de tejidos no grasos. • Tocino de lomo: obtenido de la región dorso-lumbar. Color: característico de especie y producto, blanco rosáceo o blanco amarillento, manteniendo su frescura, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto fresco, libre de olores extraños. Textura: compacta y untuosa Sin glándulas, tumores, hematomas ni huesos fracturados. Sin degeneración grasa. Libre de suciedad o elementos extraños. (pH: 5.6 – 6.2) Empacado al vacio , bolsa termoencogible, No sometido a procesos de conservación distintos de la refrigeración o congelación.	Paquete	Paquete X 500 Gramos	1	CUMPLE		
3	TOCINETA AHUMADA TAJADA DEBIDAMENTE EMPACADA AL VACIO CON MARCA DE PROCEDENCIA Y REGISTRO	Tocineta, empacado, crudo, sin piel, refrigerado entre 0°C y 4°C, grasa proveniente del dorso del cerdo, en buenas condiciones sanitarias de transporte, empacado al vacio	Paquete	Paquete X 125 Gramos	1	CUMPLE		
4	POLLO DE FRIGORIFICO ENTERO SIN VÍSCERAS CON MARCA CON PROCEDENCIA NO MARINADO	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
5	Pescado congelado. Mojarra	Olor característico a pescado, color de la especie, ojos brillantes e hidratados, textura de la carne firme. El producto debe ser almacenado en lugares limpios y a una temperatura entre 0 a ---18ºC. Producto sin visera, sin escama y sin agalla, fresco o congelado con bolsa.	Bandeja	Bandeja X 500 Gramos	1	CUMPLE		
6	Pescado congelado. Bagre	Cuerpo: alargado, muy comprimido, de forma aerodinámica y sin escamas. Cabeza: grande, achatada que se estrecha hacia la boca en forma de pala aplanada. Mandíbulas: la superior es más larga que la inferior. Cuatro pares de barbillones, dos largos salen de la mandíbula superior y dos cortos de la inferior. Posee 8 aletas, las mismas se ven desde los laterales, parte superior, inferior y culminando con la caudal en la parte trasera que está muy bifurcada. Además de poseer las aletas tiene un bigote táctil visible en la parte frontal que con el mismo puede "saborear" su alimento antes de ingerirlo. Coloración: lomo gris plateado y vientre blanco cremoso. Con rayas oscuras verticales levemente oblicuas y puntos oscuros que se van haciendo más gruesos hacia el vientre. Las aletas son también manchadas. Los ejemplares juveniles presentan una coloración parduzca sin rayas verticales, con una raya clara horizontal a lo largo de ambos costados. La coloración de los juveniles no tiene nada que ver con la de los adultos, lo que hace que muchas veces se les confunda con especies distintas. Tamaño: mide 150 cm en estado salvaje, en cautividad unos 90 cm. Hasta 17 kg de peso. Diferencias sexuales: las hembras tienden a ser más gruesas que los machos.	Bolsa	Bolsa X 480 Gramos	1	CUMPLE		
7	PERNIL DE POLLO CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 750 Gramos	1	CUMPLE		
8	Pechuga de pollo en filete debidamente empacado individual con marca, con procedencia no marinada	Pechuga pollo empacado al vacio , bolsa termoencogible, sin aditivos, refrigerado	Bandeja	Bandeja X 850 Gramos	1	CUMPLE		
9	PECHUGA CAMPESINA CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA	Pechuga de pollo, empacadas en bolsa plástica, congelado con temperaturas entre -12 y -18°C, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto congelado se requiere con una vida útil de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega, el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento	Unidad	Unidad X 1140 Gramos	1	CUMPLE		
10	FILETE DE TILAPIA ROJA	La tilapia roja es entera; ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; sin agallas; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto, eviscerados.	Paquete	Paquete X 450 Gramos	1	CUMPLE		
11	CHORIZO DEBIDAMENTE EMPACADO AL VACIO, CON MARCA DE PROCEDENCIA Y REGISTRO	Chorizo de res y cerdo, de primera calidad, fecha de vencimiento no menor de un mes al momento de la entrega refrigerado entre 0°C y 4°C	Bandeja	PAQUETE X 20 UNID X 1125 Gramos	1	CUMPLE		
12	CARNE DE RES SOBREBARRIGA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacío por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
13	CARNE DE RES PECHO EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacío por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. 1	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
14	CARNE DE RES LOMO DE CARACHA ESPECIAL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacío por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
15	CARNE DE RES LENGUA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	La lengua de algunos animales, generalmente la del ganado vacuno o porcino, se considera un alimento, dentro de la denominación de vísceras rojas	Unidad	Unidad X 500 Gramos	1	CUMPLE		
16	CARNE DE RES HIGADO EN TERMO ENCOGIBLE	El hígado de la res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda, olor característico, debe ser limpio, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, contenido rumial o cualquier material extraño. refrigerado entre 0°C y 4°C	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
17	CARNE DE RES BOLA NEGRA DE PIERNA EN POSTA Y/O CAPO Y/O CADERITA ESPECIAL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacío por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
18	CARNE DE CERDO PERNIL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos,nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo., ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. : La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Paquete	Paquete X 1 Kilogramo	1	CUMPLE		
19	CARNE DE CERDO LOMO EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Paquete	Paquete al vacio X 4500 Gramos	1	CUMPLE		
20	CARNE DE CERDO COSTILLA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	"CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad."	Paquete	Paquete al vacio X 1100 Gramos	1	CUMPLE		
21	JAMON	Matiz Escarlata Intenso, logra con son su tosti?n oscura y molienda gruesa un matiz de sabor intenso y prolongado, con aroma pronunciado, acidez media/baja, cuerpo alto y notas tostadas de chocolate. Matiz es un caf? Gourment Colombiano cultivado en alta monta?a. Seleccionando los mejores granos de caf? excelso, recogido a mano y secado artesanalmente al sol, siguiendo una tradici?n de m?s de dos siglos de cultivo de caf?s de alta calidad	PAQUETE	PAQUETE X 450GR	1	CUMPLE		
	RESULTADO					CUMPLE		

REQUISITOS HABILITANTES	VC	0	0
INFRAESTRUCTURA Teniendo en cuenta la necesidad del suministro y la constante entrega en insumos, el centro agropecuario de Buga requiere que el proponente cuente almenas tres (3) cuarto fríos de amenos 15 m3 en el municipio de Guadalajara de Buga para lo cual deberá presentar convenio con evidencia fotográfica y adjuntar cámara de comercio del establecimiento que lo posee. Presentar acta de inspección sanitaria del establecimiento propietario de los cuartos fríos, el acta debe ser expedidas por la entidad competente en municipio de Guadalajara de Buga	**CUMPLE**		
PERSONAL MINIMO El proponente deberá contar con un profesional especialista en inocuidad e higiene alimentaria con más de 5 de años de experiencia contados a partir de las expediciones del diploma	**CUMPLE**		
EXPERIENCIA GENERAL Con el fin de garantizar la buena ejecución del contrato, los proponentes interesados de deben contar con experiencia general de mínimo de 5 años, duración que se verificara por medio del certificado de existencia y representación legal.	**CUMPLE**		
EXPERIENCIA ESPECIFICA La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será de Uno (1) contratos ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos: a) El objeto y/o alcance de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual. b) Se encuentren ejecutados en un ciento por ciento (100%) a la fecha de vencimiento del plazo de presentación de propuestas. c) (1) contratos celebrados con entidad estatal o privada con la certificación correspondiente, cuyo valor igual o superior al 100%	CUMPLE		
RESULTADO	**CUMPLE**		

Se firma en Guadalajara de Buga, a los 6 días del mes de junio de 2024 por los que intervinieron en el proceso mediante comunicación interna emitida por el Subdirector (E) del Centro Agropecuario de Buga.

Abdul Shekt Garcia

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
	EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES
	DOCUMENTO DE APOYO

EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES

Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB
Presupuesto:	$130.000.000
fecha evaluacion	Del 26 al 29 de Julio 2024

PROPONENTE	VALOR	CUMPLE / NO CUMPLE
VC	$ 130.000.000,00	CUMPLE

Se firma en Guadalajara de Buga, a los 6 días del mes de junio de 2024 por los que intervinieron en el proceso mediante comunicación interna emitida por el Subdirector (E) del Centro Agropecuario de Buga.



Leidy Johana Libreros Morales
Area Financiera CAB

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
	EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES
	DOCUMENTO DE APOYO

EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES

Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024		
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB		
Presupuesto:	$ 130.000.000,00		
fecha evaluacion	Del 26 al 29 de Julio 2024		
REQUERIMIENTOS Y MEDIDAS AMBIENTALES Y DE SST	**VC**	**0**	**0**
SST			
1.Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST. 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables 8porcentaje superior a 85% de cumplimento) - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	**NO CUMPLE/NO ANEXA ESTANDARES MINIMOS NI CERTIFICADO DE IMPLEMENTACION DEL SGSST**		
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	**NO CUMPLE/ NO ANEXA EL CERTIFICADO SOLICITADO.**		
AMBIENTALES	**VC**	**0**	**0**
EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR, LA POLITICA Y LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE EFICIENCIA ENERGÉTICA INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de buenas prácticas ambientales y energéticas, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales (ahorro de agua, ahorro de energía, disminución en la generación de residuos, entre otras). Los empleados de la Empresa contratada deberán acogerse y cumplir con los programas ambientales y energéticos del SENA en los que se involucren.	CUMPLE		
El Contratista deberá garantizar a la entidad el cumplimiento de las normas ambientales y energéticas vigentes en Colombia en lo relacionado con las actividades que se requieran para dar cumplimento al objeto contractual y durante toda la vigencia del contrato que resultare de este proceso. De igual forma, el contratista deberá ajustarse a los lineamientos ambientales y energéticos establecidos por el Subsistema de gestión ambiental y de eficiencia energética del SENA. En cumplimiento con lo establecido en el Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol – SIGA, el contratista deberá contribuir con la eficacia del SIGA, en cuanto a: cumplimiento de las políticas, los objetivos y requisitos de este; de igual forma deberá hacerse responsable de los aspectos e impactos ambientales que generan sus actividades contractuales.	CUMPLE		
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516	CUMPLE		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	NO CUMPLE, EL CONCEPTO SANITARIO NO ESTA VIGENTE		
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	NO CUMPLE, EL CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ESTA VIGENTE, NO PRESENTA ACTA DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
RESULTADO	**NO CUMPLE**		

Se firma en Guadalajara de Buga, a los 6 días del mes de junio de 2024 por los que intervinieron en el proceso mediante comunicación interna emitida por el Subdirector (E) del Centro Agropecuario de Buga.

Santiago Torres
Profesional de Apoyo Gestión Ambiental

Jessica Andrea Vargas Garcia
Profesional Área de SST

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES DOCUMENTO DE APOYO		
EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES			
Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024		
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB		
Presupuesto:	130000000		
fecha evaluacion	Del 26 al 29 de Julio 2024		
REQUERIMIENTOS JURIDICOS	**VC**	**0**	**0**
1.CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el anexo No. 4 "carta de presentación de la propuesta" y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se trataré de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal.	CUMPLE		
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONA JURÍDICA O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONA NATURAL EXPEDIDO POR EL ÓRGANO COMPETENTE: El proponente persona natural o jurídica, o en el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar con su oferta certificado expedido por autoridad competente con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta en el cual se pueda constatar lo siguiente **OBJETO SOCIAL:** Para participar en el proceso de selección el proponente cuando sea persona jurídica deberá tener un objeto social igual o similar al objeto de la presente convocatoria que le otorgue a la persona la capacidad legal para contratar. **CALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGA**L: De quien suscribe la oferta, se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal. **FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURIDICA** para presentar oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato. En caso de ser necesario deberá aportar autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma). El documento de autorización deberá presentarse debidamente suscrito y expedido con anterioridad a la presentación de la propuesta.	CUMPLE		
FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o persona natural o cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, la cual debe ser clara y legible	CUMPLE		
FOTOCOPIA DE LIBRETA MILITAR PARA VARONES MENORES DE 50 AÑOS Todo proponente sea Persona Natural o jurídica, de manera individual, en consorcio o Unión Temporal, los representantes de las personas jurídicas, así como el representante designado en el consorcio o Unión Temporal, (VARONES MENORES DE 50 AÑOS) deberán anexar copia de la LIBRETA MILITAR o Certificado de definición de situación militar emitido por el EJERCITO NACIONAL –DIRECCION DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL DE RESEÑAS descargar de https://www.libretamilitar.mil.co/	N/A		
ACREDITACION DE ENCONTRARSE A PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE APORTES A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES Y APORTES A LA CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR, ICBF Y SENA.	-		

Para personas naturales: El Proponente persona natural deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla. Los certificados de afiliación se presentan con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.	N/A		
Para personas jurídicas: Tratándose de personas jurídicas deberá acreditar el pago de sus empleados a los sistemas mencionados, mediante certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando este exista, y deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía, su respectiva tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigente y actualizado para contadores, en los términos señalados por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003.	CUMPLE		
Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio, si es persona natural, con el objeto social o actividad comercial que le permita realizar las actividades objeto del presente proceso de contratación.	N/A		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA. La entidad hará la consulta en la página web de la Procuraduría General de la Nación el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), para verificar la existencia o no de antecedentes disciplinarios del proponente, Persona Natural, (Persona jurídica, representante legal de la persona jurídica y del proponente plural, así como los integrantes del proponente plural).	CUMPLE		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA. De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 Ley 610 de 2000 y el parágrafo primero del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, ningún proponente ni los integrantes de proponentes plurales, podrá haber sido declarado responsable fiscalmente, caso en el cual será inhábil para contratar con el Estado durante los cinco años siguientes a la ejecutoria del fallo correspondiente: inhabilidad que cesará cuando la Contraloría competente declare haber recibido el pago o, si este no fuere procedente, cuando la Contraloría General de la República excluya al responsable del boletín de responsables fiscales. Dicha circunstancia se verificará por parte de la entidad en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.	CUMPLE		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: Ningún proponente, Persona Natural, Representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural y sus integrantes, podrá registrar antecedentes judiciales, para lo cual la entidad verificará en la página de la Policía Nacional, dicha circunstancia, antes del cierre de propuestas. De igual forma todos los representantes legales de la persona jurídica que conforman dichos proponentes plurales, no podrán registrar antecedentes judiciales; así mismo de quien abona la propuesta si es del caso	CUMPLE		
REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS. Ningún proponente representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural y sus integrantes, podrá estar vinculado en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia, ni como deudor moroso en el pago de las multas por infracciones al Código Nacional de Policía, para tales efectos se considera en mora quien no lo haya pagado dentro de los seis (6) meses siguientes a su imposición, para lo cual la entidad verificará en la página de la Policía Nacional (Art 183).	CUMPLE		
RUT (Registro Único Tributario): expedido por la DIAN, debidamente actualizado, con la identificación tributaria e información del régimen de impuestos al que pertenece. De conformidad con el artículo 368 del Estatuto Tributario en concordancia con el artículo 66 de la ley 488 de 1998 que adiciono el artículo 437 del mismo Estatuto. Las actividades registradas en el RUT deben de estar acordes con la actividad registrada en la Cámara de Comercio y acordes con el objeto contractual del presente proceso.	CUMPLE		

CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito. "En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia".	CUMPLE		
CERTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL ESTADO. Para el caso de las personas jurídicas, el representante legal, deberá presentar una declaración en la cual conste que ni el, ni la persona jurídica, ni los miembros de la junta directiva se encuentran inmersos en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar con el estado de acuerdo a la Constitución y la ley, en el mismo sentido el proponente persona natural deberá aportar dicha declaración bajo los mismos parámetros señalados en el presente numeral, suscrita en original. Adjuntar anexo 9 Certificado de Inhabilidades e incompatibilidades.	CUMPLE		
SI ES DECLARANTE DE RENTA O NO CERTIFICACION. Documento escrito en el cual certifique si ES o NO Declarante de Renta	CUMPLE		
CERTIFICACION BANCARIA DEL PROPONENTE: El oferente presentará con su oferta la certificación de una entidad financiera con el número de cuenta bancario corriente o de ahorros para efecto de pagos. El certificado la expedición deberá ser con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta y deberá corresponder a la referencia bancaria registrada en el Usuario SECOP II	CUMPLE		
FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRONICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS Para que el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - pueda generar el trámite de la notificación de los actos administrativos de carácter particular, por cualquier vía electrónica, el proponente deberá registrar su dirección de correo electrónico y aceptar las condiciones relacionadas en el presente documento. Adjuntar formato GCCON-F-059	CUMPLE		
COMPROMISO ANTI-CORRUPCIÓN. que debe contraer el (los) PROPONENTE (S), hacer constar en comunicación escrita de compromiso y bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado por la sola suscripción de documento que anexa a la oferta. Se incluye formato sugerido en documentos del proceso.	CUMPLE		
EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL DE EXTRANJEROS. Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta. ¿El proponente es persona jurídica extranjera? Si la respuesta es sí, por favor adjuntar documento solicitado.	N/A		
AUTORIZACION CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. (Ley 1918 de 2018). La información suministrada en la consulta de los antecedentes tendrá un carácter reservado y será utilizada de manera exclusiva para el proceso de selección y de movimientos de personal. Lo anterior de conformidad con la ley 1918 de 2018 y Decreto 753 del 2019.	CUMPLE		
CERTIFICACION CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. (Ley 1918 de 2018). La información suministrada en la consulta de los antecedentes tendrá un carácter reservado y será utilizada de manera exclusiva para el proceso de selección y de movimientos de personal. Lo anterior de conformidad con la ley 1918 de 2018 y Decreto 753 del 2019.	CUMPLE		

CERTIFICADO REDAM – REGISTRO DE DEUDORES ALIEMENTARIOS MOROSOS. es un mecanismo de control al incumplimiento de las obligaciones alimentarias, establecido a través de la Ley Estatutaria 2097 del 2 de julio de 2021 Y El Decreto 1310 del 26 de julio de 2022	CUMPLE		
RESULTADO	**CUMPLE**		
Se firma en Guadalajara de Buga, a los 6 días del mes de junio de 2024 por los que intervinieron en el proceso mediante comunicación interna emitida por el Subdirector (E) del Centro Agropecuario de Buga.			
 **Vladimir Adolfo Estrella Torres** **Apoyo trámites contractuales**			

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
	EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES
	DOCUMENTO DE APOYO

EVALUACION DE REQUISITOS HABILITANTES

Proceso:	MC-VLL-CAB-0038-2024
Objeto:	Suministro De Insumos Y Materias Primas Cárnicos Para la Preparación De Alimentos de los Aprendices Del CAB
Presupuesto:	130000000
fecha evaluacion	Del 26 al 29 de Julio 2024

REQUISITO	VC	0	0
REQUERIMIENTOS JURIDICOS	CUMPLE		
PROPUESTA TECNICA	CUMPLE		
PROPUESTA ECONOMICA	CUMPLE		
REQUERIMIENTOS Y MEDIDAS AMBIENTAL	NO CUMPLE		
RESULTADO	**NO CUMPLE / SUBSANAR**		

Finalizado el termino establecido en el cronograma de la invitacion publica y analizada la oferta, concluye el comité evaluador que.

El proponente objeto de estudio NO CUMPLEe con los requisitos exigidos por la entidad, por lo tanto se corre traslado del presente informe para que, dentro del plazo perentorio estimado en el proceso adjunte si es el caso documento que pretenda realizar la subsanacion de los yerros presentados en la evaluacion parcial, siempre y cuando la corrección de las inconsistencias o de los errores no represente una reformulación de la oferta o variación en el precio inicial. Se aclara que dentro del término los proponentes deben presentar su correspondiente subsanación, con la advertencia que el estudio de estos documentos subsanables serán estudiados de conformidad con el orden de elegibilidad. Análisis que se realizará hasta que algun proponente cumpla con la totalidad de los requisitos solicitados o se declare desierto el proceso.

Se firma en Guadalajara de Buga, a los 6 días del mes de junio de 2024 por los que intervinieron en el proceso mediante comunicación interna emitida por el Subdirector (E) del Centro Agropecuario de Buga.