MEMORANDO

Cota, 25-04-2018

No ALRCT-OL-AYS-426

PARA: Coronel (RA) NESTOR CAMELO PIÑEROS
Director Regional Centro.

DE: MB. SILENE CARDENAS PERPIÑAN
PD. Comité Técnico Evaluador.

ASUNTO: Re-Evaluación del Proceso Selección Abreviada Menor Cuantía No. 008-008-2018.

Con toda atención me permito informar al señor Coronel (RA) NESTOR CAMELO PIÑEROS, Director Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, el resultado de la evaluación técnica al cierre del proceso de contratación mínima cuantía No. 008-008-2018 que tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE POLLO Y SUS DIFERENTES PRESENTACIONES CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA Y UNIDADES DE NEGOCIO DE LA REGIONAL CENTRO"**. Así:

REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO TECNICO

JUSTIFICACION	EL DORADO	SAVICOL
4.3.1. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROPONENTE Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES O SIMILARES a los que se busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón al objeto del contrato, los consecutivos registrados en el registro único de proponentes "RUP" que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como productor, comercializador y/o distribuidor de los productos relacionados en la convocatoria, que se encuentre vigente y en firme al cierre del proceso. La experiencia del proponente será demostrada con el registro único de proponentes "RUP" y los contratos formalizados con entidades que demuestren la producción, venta y/o suministro de los productos iguales o similares (Pollo y sus diferentes presentaciones) requeridos en el presente proceso. **CLASIFICACIÓN UNSPSC** **PRODUCTO** **50111500** **CARNE Y AVES DEL CORRAL** La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, verificará la información registrada en el Registro Único de Proponentes que se encuentre vigente y en firme al cierre del presente proceso de selección. **ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL** Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta al menos uno de sus integrantes que certifique la experiencia en el RUP, el código de clasificación de los productos carne y aves de corral (pollo y sus diferentes presentaciones) hasta el tercer nivel solicitado a la evaluación de la experiencia, y además deberá diligenciar el formulario	**SI CUMPLE** CON LA EXPERIENCIA ADJUNTA ONCE (11) FOLIOS	**SI CUMPLE** CON LA EXPERIENCIA ADJUNTA ONCE (7) FOLIOS

establecido en el pliego de condiciones los contratos que demuestren su experiencia. **NOTAS GENERALES** □ **Nota 1:** El participante y/o los integrantes de los consorcios o uniones temporales deben estar inscritos y clasificados en el Código UNSPSC **50111500** Carne y Aves de Corral en el Registro Único de Proponentes. □ **Nota 2:** Para efectos de acreditar la experiencia aquí requerida se tendrán como válidos los contratos ejecutados y registrados en el RUP que se encuentre vigente y en firme al cierre del proceso.		
4.3.1 CERTIFICACIÓN DE ACCESIBILIDAD Y LOGÍSTICA: Certificación de Accesibilidad y logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, Representante Legal o Apoderado según sea el caso, para garantizar cumplimiento de las mismas y solicitudes extras.	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO
4.3.2 ANALISIS DE LABORATORIO MICROBIOLOGICOS: El oferente debe presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: ALAS SIN COSTILLAR, MOLLEJAS DE POLLO, PECHUGA, PIERNA – COLOMBINA, PIERNA PERNIL SIN RABADILLA, PIERNA O MUSLO SIN COSTILLAR, POLLO ENTERO, VISCERAS ROJAS DE POLLO (MOLLEJAS Y CORAZON), CORAZONES DE POLLO, expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias con referencia al objeto del contrato, art. 23. Laboratorios. Resolución 2674 de 2013 pleno cumplimiento a la Resolución 16078 de 1985. Este requisito no puede ser posterior a la fecha del cierre del proceso convocado. Los análisis microbiológicos deben haberse realizado dentro del término de un año al cierre del proceso de selección. Una vez adjudicado el proceso de selección, el oferente que resulte favorecido con la adjudicación, debe adjuntar los análisis microbiológicos de TODOS LOS PRODUCTOS contratados.	**SI CUMPLE** ADJUNTA CIENTO CINCUENTA (150) FOLIOS	**SI CUMPLE** ADJUNTA SIETE (7) FOLIOS
4.3.3 FICHA TÉCNICA: Deberá allegar la especificación y/o ficha técnica del producto requerido por la Entidad, editada o elaborada por el proponente, con relación al ANEXO 1 ESPECIFICACIÓN Y/O FICHAS TÉCNICAS de la cual se evaluarán a continuación: □ Nombre del Producto □ Descripción del Producto □ Ingredientes □ Requisitos Fisicoquímicos (cuando aplique con relación a la ficha técnica) □ Requisitos Microbiológicos (cuando aplique con relación a la ficha técnica) □ Contenido □ Presentación □ Empaque □ Rotulado □ Vida Útil **NOTA:** Las condiciones del producto ofertado deberá estar acorde dentro de las condiciones de calidad del producto requerido por la Entidad. Esta no podrá presentar la ficha técnica ni la copia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.	**SI CUMPLE** ADJUNTA TREINTA Y NUEVE (39) FOLIOS	**SI CUMPLE** ADJUNTA DIEZ (10) FOLIOS

4.3.4 CONCEPTO SANITARIO PLANTA PRODUCCIÓN: El participante y/o los integrantes de los consorcios o uniones temporales deberán presentar Concepto Sanitario de la Planta de producción expedido por el INVIMA y/o Acta de Visita de Inspección Secretaria de Salud según la Resolución 2674 del 2013 concepto favorable o favorable con observaciones y/o requerimientos, vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección abreviada de menor cuantía. **NOTA1:** Si el participante es comercializador y/o distribuidor, debe presentar documentación de quien le provee los productos, como de su empresa. **NOTA 2:** En caso que la visita y/o concepto sanitario no se encuentre al cierre del proceso vigente adjuntar listado vigente de plantas autorizadas por el INVIMA para su funcionamiento y resolución de autorización sanitaria provisional emitida por la misma. **NOTA 3:** Este requisito es de obligatorio cumplimiento y debe ser adjuntado con la propuesta al momento del cierre, so pena del rechazo del mismo.	**SI CUMPLE** ADJUNTA TRECE (13) FOLIOS	**SI CUMPLE** ADJUNTA CUATRO (4) FOLIOS
4.3.5 CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA Debe ser suscrita por el oferente donde manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato; lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante toda la vigencia 2018 toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica y le orienta para la toma de decisiones acertadas sin verse altamente afectado por situaciones exógenas.	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO
4.3.6 CERTIFICADOS MÉDICOS: Certificado de aptitud para manipulación de alimentos avalado y autorizado por profesional idóneo el cual deberá ser APTO: indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según art. 11 de la Resolución 2674 del 2013. **Nota:** Los participantes deberán relacionar el personal operativo al cual se les realiza los exámenes médicos mediante planillas de los aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad deberá allegar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados.	**SI CUMPLE** ADJUNTA CIENTO CINCUENTA Y SEIS (156) FOLIOS	**SI CUMPLE** ADJUNTA TREINTA Y SIETE (37) FOLIOS
4.3.7 CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS Certificado suscrito por el participante donde garantice la calidad del producto suministrado a partir de la fecha de entrega, contra posibles daños ocasionados ya sea por el transporte o mala manipulación al momento de la entrega. Por el término mínimo de dos (02) meses en el caso que si se llegará a presentar una posible intoxicación se realice el cumplimiento a las garantías del bien requerido.	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO

5.3 FACTOR TÉCNICO DE EVALUACION

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característica requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto, son de carácter obligatorio.

5.3.1 CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Se evaluarán los aspectos técnicos de acuerdo a lo estipulado en el **FORMULARIO No. 6 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**", evaluando el cumplimiento de los requerimientos señalados para los bienes objeto del presente proceso.

Parámetro	EL DORADO	SAVICOL
Se evaluarán los aspectos técnicos de acuerdo a lo estipulado en el **FORMULARIO No. 6 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**", evaluando el cumplimiento de los requerimientos señalados para los bienes objeto del presente proceso.	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO	**SI CUMPLE** ADJUNTA UN (01) FOLIO

5.3.2. ASPECTOS TECNICOS PONDERABLES

Conforme el Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, Ofrecimiento más favorable la Entidad Estatal ha determinado los siguientes aspectos de ponderación con el fin de determinar la oferta más favorable, mediante la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio así:

Parámetro por cada grupo a evaluar	EL DORADO	SAVICOL
1. Verificación del plan de capacitación de manejo de alimentos. Deberá allegarse de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 así: □ Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. □ El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. □ Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma. O carné de manipulación de alimentos vigentes. NOTA: Los documentos presentados deben estar completos en firmas y contenido, de lo contrario la entidad efectuará evaluación con calificación de cero (0) puntos.	15 PUNTOS	10 PUNTOS
2. Factor Logístico (vehículos) Para la calificación de este aspecto se deberá anexar los siguientes documentos:		

□ Certificación por parte del oferente relacionando la flota de vehículos que dispone la empresa. □ Acta de inspección de vehículo (s) expedido por la Secretaria de Salud y concepto favorable vigente. □ El oferente debe aportar copia de la tarjeta de propiedad a nombre de la empresa o copia del contrato de arrendamiento de los vehículos garantizando mediante cláusula de uso del tiempo total a servicio de la empresa contratante para realizar la distribución en los lugares de entrega objeto del contrato. □ Deberá aportar carné de manipulación de alimentos por parte de los conductores.	15 PUNTOS	15 PUNTOS
PARÁMETRO POR LA TOTALIDAD DE LOS REQUISITOS A EVALUAR	30 PUNTOS	25 PUNTOS

OBSERVACIONES:

SAVICOL: El oferente subsana análisis microbiológico pollo entero.

La oferente subsana aportes parafiscales, con el objetivo de comparar con los certificados médicos.

La oferente subsana programa de capacitación sin firma de por lo menos profesional a cargo, pero por ser un requisito de carácter obligatorio no se cambia puntaje.

CONCLUSIÓN:

1. Una vez analizada la propuesta presentada por la firma **EL DORADO** el comité técnico evaluador encuentra que el oferente **CUMPLE** con los requisitos técnicos al desarrollo de la evaluación.

2. Una vez analizada la propuesta presentada por la firma **SAVICOL** el comité técnico evaluador encuentra que el oferente **CUMPLE** con los requisitos técnicos al desarrollo de la evaluación.

ORIGINAL FIRMADO

MB. SILENE MARCELA CARDENAS PERPIÑAN
PD. Comité Técnico Evaluador