OBSERVACIONES Y RESPUESTAS No. 001

Lugar y fecha: **Malambo, 30-03-2026**

SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERVA ELECTRONICA No.010-020-2026

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PESCADO ENTERO Y PORCIONADO EN DIFERENTES PRESENTACIONES Y CORTES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS, LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

El Director Regional TC (RA) RICARDO JEREZ SOTO de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, en cumplimiento de los principios constitucionales y en especial las facultades que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 2573 de 2014 y demás normas concordantes, se permite manifestar respuesta a las observaciones al proyecto de pliego de condiciones:

EMPRESA: COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS (Se anexa para su lectura integral)

PESQUERA DEL MAR ® Lo mejor.

MARISCOS PESCADOS PAPAS ALVERJAS MAÍZ

Girón, 27 de marzo de 2026

Señores:
AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

Ref. SELECCIÓN ABREVIADA SUBSATA INVERSA ELECTRONICA No. 010-020-2026

Objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PESCADO ENTERO Y PORCIONADO EN DIFERENTES PRESENTACIONES Y CORTES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

Respetados Señores:

CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS, mayor de edad, identificada tal y como aparece al pie de mi antefirma, actuando en calidad de Representante Legal y Gerente de la **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S,** identificada con el NIT: 900659798-2, por medio de la presente comunicación, me permito presentar al proyecto de pliego de condiciones las siguientes observaciones:

A continuación, se relacionan las observaciones generadas por el área de Seguridad y Salud:

OBSERVACIÓN 01: GENERAL

A continuación, se relacionan las observaciones generadas por el área de Seguridad y Salud:

ÍTEM PLIEGO	CRITERIO PLIEGO	OBSERVACIÓN
4.4.2 CERTIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO ADQUIRIR	**PLAN DE SEGURIDAD VIAL:** En caso de que el oferente que se presente al proceso sea propietario de un parque automotor de más de 10 vehículos deberá presentar certificado que conste la implementación del Plan estratégico de seguridad vial (PESV) bajo la resolución 40595 de 2022 y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011, modificado por el artículo 110 del Decreto 2106 de 2019 o las normas que lo modifiquen o sustituyan, cumplan con dicha obligación, para lo cual el oferente deberá certificar si es propietario o no de un parque automotor de más de 10 vehículo	La Compañía Pesquera del Mar S.A.S. se permite aclarar que no es propietaria de un parque automotor superior a diez (10) vehículos, dado que el servicio de transporte para la distribución de sus productos es contratado con un tercero especializado, la empresa RD Transportes S.A.S., en virtud de un contrato vigente. En este sentido, y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011, modificado por el artículo 110 del Decreto 2106 de 2019, así como la Resolución 40595 de 2022, la obligación de implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) recae sobre la empresa transportadora que opera el parque automotor. No obstante, la Compañía Pesquera del Mar S.A.S., en el marco de su Sistema de Gestión y control de contratistas, realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos legales aplicables a sus proveedores de transporte.
	a través del formato anexo CUMPLIMIENTO PESV).	**Por lo anterior, para acreditar el cumplimiento del requisito, se anexará:** ➢ Certificación suscrita por el representante legal de la Compañía Pesquera del Mar S.A.S., donde se indique que no posee parque automotor propio superior a diez (10) vehículos. ➢ Certificación del PESV implementado por la empresa RD Transportes S.A.S., emitida por su representante legal. ➢ Soporte o evidencia de cumplimiento del PESV de la empresa transportadora ante el Ministerio de Transporte (cuando aplique). Lo anterior, en concordancia con la normatividad vigente aplicable y el principio de responsabilidad del actor que ejecuta la actividad de transporte.

RESPUESTA 01: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS** la entidad se permite aclarar que, de conformidad al PLIEGO DE condiciones publicado, es claro en cuanto al requerimiento del plan de seguridad vial.

Expresamos que la exigencia es para el oferente "En caso de que el oferente que se presente al proceso **SEA PROPIETARIO** de un parque automotor de más de 10 vehículos deberá presentar certificado que conste la implementación del plan se dé seguridad vial FORUMLARIO ANEXO (PESV)"

OBSERVACIÓN 02 CARÁCTER TÉCNICO

4.4.2 CERTIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO ADQUIRIR	**CERTIFICADOS MÉDICOS OPERARIOS Y PROFESIONAL O TECNÓLOGO:** El oferente debe aportar los certificados de salud ocupacional, donde conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados por los exámenes coprológicos, KOH y Uñas, el certificado ocupacional deberá tener una fecha de expedición igual o inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta. En caso que en la ejecución del proceso el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario. **Nota 1:** Se debe allegar la documentación de todo el personal de trabajadores relacionados en la oferta (operarios, incluidos los conductores, profesional o tecnólogo de alimentos, que deberán estar reportados en la	La Compañía Pesquera del Mar S.A.S., en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con los respectivos certificados médicos que los acreditan como aptos para la manipulación de alimentos, conforme a los exámenes requeridos (coprológico, KOH y uñas), dando cumplimiento a las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente. No obstante, solicitamos a la entidad aclarar los siguientes aspectos: ➢ **Alcance de la documentación a presentar:** Se solicita precisar si es obligatorio adjuntar los certificados médicos del 100% del personal de planta, o si es posible presentar una muestra representativa, indicando en este último caso el número mínimo requerido. ➢ **Vigencia de los certificados médicos:** De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, la valoración médica para manipuladores de alimentos tiene una vigencia de hasta un (1) **año**, siempre que no existan condiciones que ameriten una nueva evaluación. En este sentido, el requisito establecido en el pliego que limita la expedición del certificado a un periodo igual o inferior a seis (6) meses, podría
	planilla de pago de la seguridad social. En caso de que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicios debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.	resultar más restrictivo que lo establecido en la normativa sanitaria vigente. Por lo anterior, solicitamos se permita la presentación de certificados médicos con vigencia de hasta un (1) año, siempre que estos cumplan con los criterios establecidos en la normatividad aplicable.

RESPUESTA 02: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad se permite aclarar la siguiente información en cuanto a los Certificados Médicos Operarios y profesional o tecnólogos**.**

➢ **Alcance de la documentación a presentar:**
Se solicita precisar si es obligatorio adjuntar los certificados médicos del 100% del personal de planta, o si es posible presentar una muestra representativa, indicando en este último caso el número mínimo requerido.

En el pliego de condiciones publicado por la Entidad antes del requisito de Certificados Médicos Operarios y profesional o tecnólogos**, se encuentra el requerimiento Listado de operarios.**

El oferente deberá presentar con su propuesta, el listado de operarios que estarán en cada uno de los lugares propuesto para la ejecución de contrato para la manipulación de los alimentos.

Este personal deberá permanecer durante la ejecución del contrato, en caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá informarlo a la entidad.

Así mismo debe presentar certificado en donde conste que el personal destinado a las entregas de los productos, contarán con su respectivo uniforme y dotación exigidas por ley para el desarrollo de su labor.

Nota 1: Debe allegar la documentación del cumplimiento del pago de la seguridad social de todo el personal de trabajadores relacionados en la oferta (operarios, incluidos los conductores, profesional o tecnólogo de alimentos), de acuerdo con la modalidad de vinculación que presente el oferente. Así mismo deberá certificar que durante la ejecución del contrato se mantendrá el cumplimiento del pago de los parafiscales.

Lo que quiere decir que los Certificados Médicos Operarios, conductores y profesional o tecnólogos**, son de los aportados por el oferente en su listado de operarios necesarios para llevar la ejecución del contrato.**

➢ **Vigencia de los certificados médicos:**
De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, la valoración médica para manipuladores de alimentos tiene una vigencia de hasta un (1) **año**, siempre que no existan condiciones que ameriten una nueva evaluación.

PÁGINA FIRMADO

Sobre la vigencia de los Certificados Médicos Operarios, conductores y profesional o tecnólogos la entidad **NO ACOGE** su observación ya que los futuros contratos que llegaran a resultar del proceso licitatorio tienen vigencia de un año siendo así en muchos casos el control sanitario y la trazabilidad de la operación para el control sanitario de operarios y o conductores y profesionales no se puede llevar a cabo en el futuro contrato.

OBSERVACIÓN 03 TÉCNICO

A continuación, se relacionan las observaciones generadas de especificaciones Técnicas:

FICHAS TÉCNICAS

FILETE DE PESCADO:

1. De acuerdo a ficha técnica en cuanto a Certificaciones /Proveedor /Maquilador/Comercializado que solicita Registro sanitario del producto (vigente) para **FILETE DE PESCADO** agradecemos la siguiente información:

Observación: De acuerdo a la **Resolución 3168 de 2015**, donde reza que ***los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA***: *2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

*"**Artículo 37.** Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria – NSA, Permiso Sanitario – PSA o Registro Sanitario – RSA, expedido por el Instituto Nacional de*

RESOLUCIÓN NÚMERO 00003168 **DE** 26 AGO 2015 **2015 HOJA No 2 de 2**

Continuación de la resolución *"Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013"*

Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA– quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
2. *Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
3. *Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
4. *Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

De acuerdo a lo anterior solicitamos reconsiderar presentar una certificación emitida por el profesional o responsable del sistema de calidad de la Compañía con argumentos normativos acerca de la exoneración de presentar la resolución ó registro sanitario de productos que no aplica de acuerdo a la **Resolución 3168 de 2015**, donde reza que *los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA: 2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador , para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

RESPUESTA 03: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad NO ACOGE Su observación. Como su nombre lo indica el filete de pescado se extrae del procesamiento o transformación del pescado entero, lo que constituye un riesgo para la salud pública porque intervienen varios actores para lograr la presentación o producto terminado filete de pescado, por lo que se pide en las fichas técnicas de la institución publicadas en este proceso que este corte de pescado aporte por el oferente interesado Registro Sanitario del producto.

OBSERVACIÓN 04 TÉCNICO

TILAPIA

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. 02	Página 1 de 4		
		Fecha:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	**TILAPIA**
REQUISITOS GENERALES – Código	SAP 200000704 / SAP 200001862
Clasificación	Cárnicos
Descripción del Producto	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse complemente limpio y eviscerado.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límite permitido
Bases Volátiles Totales[1]	70 mg /100g
pH a 20 °C	5.5 – 7.5
Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa.	< 2.0
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia

1 Requisito para partes comestibles

NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos /refrigerados o congelados)

Observación ficha técnica: Agradecemos reconsiderar presentar solo lo aplicable normativo colombiano como lo exige la Resolución 122 de 2012 que corresponde a bases volátiles como requisitos fisicoquímicos para este producto como lo exige la normativa, ya que las Normas Técnicas Colombianas (NTC) son normas voluntarias y no obligatorias como lo es la Resolución 122 de 2012.

RESPUESTA 03: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad NO ACOGE ya que en el pliego de condiciones está estipulado el cumplimiento de los requisitos técnicos incluidos las normas técnicas colombianas actualizadas y la legislación colombiana en cuanto a cumplimiento sanitario.

OBSERVACIÓN 05: TECNICA

2. De acuerdo a ficha técnica en cuanto a Certificaciones /Proveedor /Maquilador/Comercializado que solicita Registro sanitario del producto (vigente) para **TILAPIA**

Observación: De acuerdo a la **Resolución 3168 de 2015**, donde reza que ***los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA***: *2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria – NSA, Permiso Sanitario – PSA o Registro Sanitario – RSA, expedido por el Instituto Nacional de

RESOLUCIÓN NÚMERO 00003168 DE 26 AGO 2015 2015 HOJA No 2 de 2

Continuación de la resolución *"Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013"*

Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA– quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
2. *Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
3. *Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
4. *Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

De acuerdo a lo anterior solicitamos reconsiderar presentar una certificación emitida por el profesional o responsable del sistema de calidad de la Compañía con argumentos normativos acerca de la exoneración de presentar la resolución ó registro sanitario de productos que no aplica de acuerdo a la **Resolución 3168 de 2015**, donde reza que *los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA: 2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador , para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

RESPUESTA 04: RESPUESTA 03: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad ACOGE SU OBSERVACION.

OBSERVACIÓN 06: TECNICA

3. **CABEZA DE PESCADO**. Para la especificación de descripción de producto

Observación: Agradecemos reconsiderar en Requisitos general, Descripción del producto, aceptar el uso o adición de la especie de pescado entero sin cabeza *Pangasianodon hypophthalmus* de la familia Pangasiidae , el cual corresponderá a un tipo de bagre de cultivo de origen importado (Vietnam) como otra opción de bagre: *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseaxii.*

Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.*

RESPUESTA 06: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad NO ACOGE ya que en el pliego de condiciones está estipulado el cumplimiento de los requisitos técnicos incluidos en las fichas técnicas de la institución como requisito primordial para garantizar el cumplimiento de las obligaciones adquirida como necesidad de nuestros clientes

OBSERVACIÓN 07: TECNICA

4.4.2 CERTIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO ADQUIRIR

CERTIFICACIONES SANITARIAS INCLUIDAS EN LAS FICHAS TÉCNICAS.

El productor o comercializador debe allegar con su oferta copia legible del certificado de inscripción de la planta procesadora y/o acondicionador de donde se obtienen los productos pescados ante el Instituto Nacional de vigilancia y control de medicamentos y alimentos (INVIMA), de acuerdo al artículo 20 del Decreto 1500 de 2007.

OBSERVACIÓN: De acuerdo al Decreto 1500 de 2007, Articulo 2 campo de aplicación enciso: "2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. ***Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos***."

Por lo resaltado anteriormente los productos pesqueros están exentos del certificado de inscripción de la planta procesadora, por lo cual agradecemos exonerar dichos requisitos para los productos pesqueros, pero se puede presentar ante esta solicitud el concepto sanitario de la planta emitido por el INVIMA.

RESPUESTA 04: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad **ACOGE** su observación lo cual quedara reflejado en el pliego definitivo del proceso así:

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
	El oferente debe aportar con su oferta las certificaciones establecidas en las fichas técnicas de la entidad publicadas en la página del SECOP II, (Certificaciones proveedor / Maquilador / Comercializador). - **Planta procesadora:** Copia Legible y completa de Acta de inspección sanitaria IVC favorable o favorable con requerimiento expedida por el INVIMA de la planta de procesadora y/o acondicionador (con fecha de expedición no superior a un año), según aplique. - **Expendios, Distribución, Almacenamiento y Transporte:** Copia del Acta de Inspección sanitaria o Concepto sanitario para el sitio de almacenamiento, y/o Distribución de pescado comestibles, expedida por autoridad competente vigente con concepto favorable o favorable con requerimiento, según aplique. Del establecimiento dedicado a la comercialización o expendio del producto solicitado en el pliego de condiciones y de acuerdo a la Resolución 2019049081 del 2029 y articulo 65 del Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013.

ORIGINAL FIRMADO

CERTIFICACIONES SANITARIAS INCLUIDAS EN LAS FICHAS TECNICAS	- Registro sanitario del producto vigente. (APLICA PARA FILETE DE PESCADO) - Certificado HACCP y/o programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedido por el INVIMA o dirección territorial de salud correspondiente. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación si lo tiene presente o es necesario por el comité evaluador **NOTA 2:** La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

OBSERVACIÓN 08: TECNICA

ORIGINAL FIRMADO

Registro sanitario del producto vigente. (APLICA PARA FILETE DE PESCADO)

Observación: De acuerdo a la **Resolución 3168 de 2015**, donde reza que ***los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA***: *2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

*"**Artículo 37.** Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria – NSA, Permiso Sanitario – PSA o Registro Sanitario – RSA, expedido por el Instituto Nacional de*

RESOLUCIÓN NÚMERO 2015080003168 **DE** 26 AGO 2015 **2015 HOJA No 2 de 2**

Continuación de la resolución *"Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013"*

Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA– quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
2. *Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
3. *Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
4. *Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

De acuerdo a lo anterior solicitamos reconsiderar presentar una certificación emitida por el profesional o responsable del sistema de calidad de la Compañía con argumentos normativos acerca de la exoneración de presentar la resolución ó registro sanitario de productos que no aplica de acuerdo a la

Resolución 3168 de 2015, donde reza que *los productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA: 2. "Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación y 3. Los alimentos y materia primas producidos en el país o importador , para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas".*

RESPUESTA 08: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad **NO ACOGE** Su observación. Como su nombre lo indica el filete de pescado se extrae del procesamiento o transformación del pescado entero, lo que constituye un riesgo para la salud pública porque intervienen varios actores para lograr la presentación o producto terminado filete de pescado, por lo que se pide en las fichas técnicas de la institución publicadas en este proceso que este corte de pescado aporte por el oferente interesado Registro Sanitario del producto.

OBSERVACIÓN 09: TECNICA

- ***Certificado HACCP y/o programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedido por el INVIMA o dirección territorial de salud correspondiente.***

Observación: Agradecemos reconsiderar presentar los certificados HACCP del proveedor que suministran productos importados, ya que el INVIMA ni la dirección territorial tienen el alcance o expendición de certificados HACCP o programas de aseguramiento de calidad, ya que el ente realiza verificación de los mismos entregando un Oficio comisorio denominado concepto sanitario.

RESPUESTA 09: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad se permite aclarar la siguiente información en cuanto a los Certificados HACCP y/o programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedido por el INVIMA o dirección territorial de saludo correspondiente.
Este requisito se debe aportar de la planta procesadora y/o acondicionador de donde se obtienen los productos pescado.

OBSERVACIÓN 10: TECNICA

MUESTREO MICROBIOLOGICO

El oferente deberá presentar con su oferta copia de los análisis (fisicoquímicos y microbiológicos de los productos FILETE DE PESCADO con Ficha técnica 200001462, TILAPIA O MOJARRA ROJA con Ficha técnica 200001862, BOCACHICO con Ficha técnica 200001840, realizados por un laboratorio acreditado por la ONAC para análisis de alimentos emitido en los últimos tres (03) meses que permitan determinar un monitoreo microbiológico y que son aptos para consumo humano.

Observación: Agradecemos considerar presentar análisis microbiológico y fisicoquímico de al menos (2) productos de los 7 ofertados: FILETE DE PESCADO y TILAPIA O MOJARRA ROJA de acuerdo al plan de muestreo establecido internamente por la Compañía; favor considerar ejecutar los análisis a los demás productos durante el periodo de vigencia del contrato a la organización que se le adjudique la misma.

RESPUESTA 10: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad aclara que este requerimiento esta dado para la trazabilidad y la garantía de calidad de los productos recibidos y que se garantizan en toda la ejecución del proceso en la vigencia de ejecución.

Además, debe presentar certificación suscrita por el representante legal de la empresa oferente, en la cual se compromete a entregar copia de los resultados de los análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) y controles y seguimientos de calidad realizados a los lotes de producto mínimo cada tres (03) meses, que la entidad llegare a requerir durante la ejecución del contrato.

OBSERVACIÓN 11: TECNICA

PROFESIONAL O TECNOLOGO ENCARGADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Observación: La Compañía cuenta con profesional de Microbióloga con experiencia de calidad por más de 5 años bajo el cargo COORDINADOR CALIDAD, el cual agradecemos considerar permitir para el cumplimiento de **PROFESIONAL O TECNOLOGO ENCARGADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA,** cabe mencionar que la profesión de Microbióloga esta exonera en Colombia, por regla general, que los microbiólogos **no requieren** presentar tarjeta profesional para ejercer su profesión. A diferencia de bacteriólogos o biólogos, no existe una ley específica que obligue a los microbiólogos a colegiarse o tramitar una tarjeta profesional, siendo suficiente el grado académico.

Los documentos que se presentará para el cumplimiento de este item como Profesional Microbiólogas será:

- Copia del Título profesional.
- Copia de la Cédula de Ciudadanía.
- Copia de la Matrícula Profesional o Tarjeta profesional. ***En este ítem se presentaría acta de grado.***
- Certificaciones laborales que demuestran la experiencia solicitada.
- Contrato laboral con el oferente o vinculo expedido por el profesional,

RESPUESTA 11: Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad aclara y acoge parcialmente, que este requerimiento de profesional o tecnólogo encargado de la seguridad alimentaria, en el caso de los profesionales Microbiólogos PUROS, hasta el momento o actualmente no existe un colegio profesional que la emita tarjeta profesional, por lo tanto, debe ser microbiólogo puro que significa que es profesional en Microbiología y no afines

OBSERVACIÓN 12: TECNICA

COPIA DE PLAN DE SANEAMIENTO (PROCEDIMIENTO, CRONOGRAMA, REGISTROS, LISTAS DE CHEQUEO Y RESPONSABLE).

El oferente deberá aportar con su oferta copia del plan de saneamiento básico de acuerdo al objeto del contrato de los establecimientos de comercios presentado.

Este Plan debe de tener explicito
Programa de Saneamiento: Este incluye;
Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones.
Programa de Desechos Sólidos (basuras)
Programa de Control de Plagas
Programa de manejo de residuos líquidos y lixiviados
Abastecimientos y manejo de agua potable

Observación: Agradecemos reconsiderar presentar no todo el plan de saneamiento si no solo las tres (3) primeras hojas y dos (2) últimas hojas de cada plan de saneamiento para validar el cumplimiento de dicho plan.

Agradecemos tener en cuenta, las observaciones presentadas y las modificaciones aceptadas sean incorporada al pliego definitivo, a fin de que se pueda ampliar la posibilidad de propuestas y se de aplicación a los principios que rigen la contratación pública determinados en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, en observancia del contenido del artículo 209 superior y demás normas que regulen la contratación de mínimas cuantías.

Cordialmente,



Carmen Yolanda Prada de Castellanos
Representante Legal
Compañía Pesquera del Mar S.A.S.
Nit.900659798-2
gerencia@pesqueradelmar.com
Contacto: 3153717946

Una vez analizada la observación de la oferente **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR / CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS**, la entidad **NO ACOGE** Su observación ya que los parámetros de seguimiento y control con los documentos exigidos en cuanto copia del plan de saneamiento básico sus procesos y procedimientos están acorde con lo estipulado en la normatividad sanitarias.
Por lo que se deja establecido que todos estos documentos se deben de aportar completamente.

COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S

Observación 13 Financiera :

Respetados Señores:

CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS, mayor de edad, identificada tal y como aparece al pie de mi antefirma, actuando en calidad de Representante Legal y Gerente de la **COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S**, identificada con el NIT: 900659798-2, por medio de la presente comunicación, me permito presentar al proyecto de pliego de condiciones las siguientes observaciones:

I. Indicadores financieros:

Indice de Liquidez	Mayor o igual al (≥) 1.50
Indice de endeudamiento	Igual o menor (≤) al 57%
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual (≥) 1.82
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual (≥)0.13
Rentabilidad del activo	Mayor o igual (≥)0.13

Solicitamos de manera atenta, modificar los indicadores financieros teniendo en cuenta la realidad del sector, estos limita la participación de los oferentes y no refleja la realidad del sector alimentos. "Colombia Compra Eficiente" en el proceso de selección de proveedores "Acuerdo Marco de Precios / sistema dinámico de adquisición para la compraventa o suministro de alimentos perecederos y no perecederos para consumo humano y su respectiva entrega. "Soberanía alimentaria, paz e integración regional" (Ver proceso en el Secop II) presenta los indicadores reales del sector, los cuales se solicitan ser tenidos en cuenta para ampliar y propiciar la postulación de más oferentes en el presente proceso de selección por subasta inversa en mención. Estos indicadores son:

Tabla 12 - Indicadores de Capacidad Financiera Lote 1 Suministro o compraventa de alimento

Sección	Código CIIU		
A Producción	111; 112; 113; 119; 121; 122; 123; 124; 126; 127; 128; 129; 141; 142; 144; 145; 150; 311; 312; 321; 322	Mayor o igual 0,70	Menor o igual 0,73
C Transformación	1011; 1012; 1020; 1031; 1032; 1033; 1039; 1040; 1051; 1052; 1061; 1062; 1063; 1071; 1072; 1081; 1082; 1083; 1084; 1089; 1104	Mayor o igual 0,94	Menor o igual 0,80
B Comercialización	4631, 4721, 4722, 4723, 4729,	Mayor o igual 1,04	Menor o igual 0,83
S Asociaciones	9411	Mayor o igual 1,30	Menor o igual 0,60

Fuente: Colombia Compra Eficiente con Base en el Estudio del Sector

A Producción	111; 112; 113; 119; 121; 122; 123; 124; 126; 127; 128; 129; 141; 142; 144; 145; 150; 311; 312; 321; 322	Mayor o igual 0	Mayor o igual 0
C Transformación	1011; 1012; 1020; 1031; 1032; 1033; 1039; 1040; 1051; 1052; 1061; 1062; 1063; 1071; 1072; 1081; 1082; 1083; 1084; 1089; 1104	Mayor o igual 0	Mayor o igual 0,44
B Comercialización	4631, 4721, 4722, 4723, 4729,	Mayor o igual a 0	Mayor o igual a 0,04
S Asociaciones	9411	Mayor o igual a 0	Mayor o igual a 0

Fuente: Colombia Compra Eficiente con Base en el Estudio del Sector

Sugerimos que los indicadores se modifiquen a:

a. Índice de liquidez ≥1
b. Nivel de endeudamiento ≤80
c. Razón de interés de cobertura ≥1,82
d. Rentabilidad del patrimonio ≥0,26
e. Rentabilidad del activo ≥0,05

Además se debe tener en cuenta:

Que no siempre el indicador de endeudamiento ≤0.80 puede ser riesgoso, especialmente en el sector comercio al por menor de alimentos, **la clave no solo es el porcentaje de deuda**, sino cómo se maneja y que otros factores financieros se deben tener en cuenta para minimizar el riesgo financiero. Entre ellos se describen 3 razones financieras que justifican el porcentaje de endeudamiento y baja el riesgo de incumplimiento de las empresas que desean participar en esta oferta comercial.

1. El flujo de caja operativo, es lo suficientemente fuerte y constante, con el que puede cubrir sus obligaciones financieras sin poner en riesgo el cumplimiento de las operaciones y obligaciones contraídas y da un apalancamiento de sostenibilidad y solidez negocial.

2. El uso productivo de la deuda, en este caso es importante resaltar las empresas, que buscan proteger el medio ambiente y así aportar a la producción nacional de la acuicultura, disminuyendo el impacto del medio ambiente evitando el calentamiento solar, factor que perjudica la producción de la tilapia como lo indica estudios económico presentados por otra regional de la Agencia Logística y conscientes de esta problemática, la Compañía Pesquera del Mar S.A.S., dio el inicio a una inversión en paneles solares para mantener la cadena de frio del producto a suministrar y aportar a la protección del medio ambiente.

3. **El contexto del sector y mercado**, es importante evaluar que en este sector es posible financiar el inventario y expandir la deuda.

Es de observar que los indicadores de rentabilidad del patrimonio y del activo no están acordes, ya que estos dos indicadores no llegan a ser iguales, el indicador de rentabilidad del activo siempre es menor en relación al ratio de rentabilidad del patrimonio.

Por lo anterior, solicitamos no cerrar la posibilidad de participar a las empresas que buscan con esfuerzos significativos mantener el mercado soportando los altos costos que generan otros factores de inseguridad que vive el país.

Agradecemos tener en cuenta, las observaciones presentadas y las modificaciones aceptadas sean incorporada al pliego definitivo, a fin de que se pueda ampliar la posibilidad de propuestas y se de aplicación a los principios que rigen la contratación pública determinados en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, en observancia del contenido del artículo 209 superior y demás normas que regulen la contratación de mínimas cuantías.

Respuesta Observación 13:

En atención a la observación presentada frente a los indicadores financieros, esta Entidad se permite manifestar lo siguiente:

De conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, la capacidad financiera y organizacional de los proponentes se mide mediante indicadores como el índice de liquidez, índice de endeudamiento, razón de cobertura de intereses, rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo, entre otros, los cuales deben ser definidos por la Entidad de manera adecuada y proporcional a la naturaleza, objeto y valor del contrato. Estos indicadores tienen como finalidad verificar la fortaleza financiera del interesado y su aptitud para cumplir oportuna y cabalmente las obligaciones derivadas del contrato, sin afectar su estabilidad financiera.

Por lo anterior, y en atención a la observación presentada, se indica que se **NO SE ACOGE** la observación, teniendo en cuenta que la Entidad busca minimizar riesgos en la Operación en la entrega de los bienes, es por esta razón que se busca que las empresas sean solidad en la posición de liquidez y demás indicadores, de acuerdo con lo estipulado para el presente proceso.

Con base a lo expuesto, la Entidad mantiene los valores originalmente previstos en el Proyecto de Pliego de Condiciones de todos los indicadores, toda vez que, conforme al análisis de riesgo financiero efectuado, modificar los Indicadores, podría incrementar la probabilidad de incumplimiento y afectar la estabilidad del contratista durante la ejecución del contrato. En este sentido, no resulta jurídicamente viable ajustar dicho indicador exclusivamente para permitir la participación de un oferente específico, pues se desconocerían los principios de igualdad, transparencia y selección objetiva.

No obstante, se precisa indicar, que en la etapa de estructuración del proceso la Entidad revisó de manera integral los indicadores de capacidad financiera y organizacional, procurando que fueran consistentes con el mercado del sector, con el nivel de riesgo del contrato y con la necesidad de garantizar pluralidad de oferentes, sin sacrificar la adecuada mitigación de riesgos para la administración. Como resultado de dicho análisis, se concluye que mantener los indicadores obedecen a criterios técnicos y de gestión del riesgo, por lo que se consideran razonables y proporcionales.

Atentamente,

TC (RA) RICARDO JEREZ SOTO
Director Regional Norte

Elaboró: PD Modesto Mendoza
Estructurador Técnico

Elaboró: TASD Luis Osorio Lugo
Estructurador Jurídico

Revisó: PD Leonar Reales
Coordinador de Contratos

ORIGINAL FIRMADO