EVALUACIÓN TECNICA DEL PROCESO No. 010-ARC-CBNL05-2026

OBJETO: SUMINISTRO DE VIVERES PARA LAS UNIDADES A FLOTE Y TERRESTRES ORGANICAS CON DESTINO AL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, INFANTES DE MARINA PROFESIONALES, REGULARES Y BACHILLERES ADSCRITOS A LA FUERZA NAVAL DE LA ORINOQUÍA

PRESUPUESTO OFICIAL: **CIENTO SETENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($174.402.430)** incluido IVA y demás erogaciones que correspondan.

FECHA DE EVALUACIÓN: 08/04/2026

1. FASE VERIFICACIÓN:

- **PROPUESTAS PRESENTADAS:**

ITEM	FIRMA
1	ANELL S.A.S
2	OUTSOURSING DEL HUILA S.A.S
3	SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S
4	CONSTRUPROYECTOS INTEGRALES DE COLOMBIA CONINCO S.A.S

1.1. Técnico: Se verificará la presentación de los documentos exigidos y el cumplimiento de los factores técnicos de las especificaciones técnicas del **Anexo "C".**

ANEXO TECNICO "C"		
ITEM	**OFERENTES**	**OBSERVACIONES**
1	SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S	CUMPLE

CONSIDERACIONES TECNICAS ADICIONALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S** **OBSERVACIONES**
1	LOS PRODUCTOS CÁRNICOS DEBERÁN ESTAR EMPACADOS AL VACÍO, DEBIDAMENTE MARCADO, CON EL RESPECTIVO PESO Y DIFERENCIANDO EL TIPO DE CARNE O PRODUCTO. EN EL ROTULADO DEBERÁ ESPECIFICAR LA FECHA DE SACRIFICIO Y LA FECHA DE VENCIMIENTO.	S/N
2	LOS PRODUCTOS COMO FRUTAS Y VERDURAS, DEBERÁN ENTREGARSE DEBIDAMENTE SELECCIONADOS, SIN PRESENCIA DE MATERIALES EXTRAÑOS, NI PRODUCTOS EN DESCOMPOSICIÓN, NI PLAGAS, NI PRODUCTOS CON ÍNDICE ALTO DE MADUREZ.	S/N
3	DE LOS EMPAQUES, O ENVASES Y ENVOLTURAS. A) LAS SUPERFICIES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O BEBIDAS DEBEN SER INHERENTES A ESTOS, NO MODIFICAR SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS O FÍSICO-QUÍMICAS Y, ADEMÁS, ESTAR LIBRES DE CONTAMINACIÓN. B) LOS ENVASES, EMPAQUES O ENVOLTURAS QUE SE UTILICEN EN ALIMENTOS O BEBIDAS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS REGLAMENTACIONES QUE PARA TAL EFECTO EXPIDA EL MINISTERIO DE SALUD.	S/N
4	LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER TRANSPORTADOS EN VEHÍCULOS QUE GARANTICEN LAS ADECUADAS CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS DE ESTOS, PARA LO CUAL DEBEN EMPLEAR VEHÍCULOS QUE CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN LA	S/N

	RESOLUCIÓN 002505 DE SEPTIEMBRE DE 2004 DEL MINISTERIO DE TRANSPORTE Y LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, QUE REGLAMENTA LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y LAS DEMÁS NORMAS VIGENTES EN LA MATERIA QUE LAS COMPLEMENTEN, MODIFIQUEN O REGLAMENTEN.	
5	EL OFERENTE SUMINISTRARÁ VÍVERES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, DE ACUERDO A LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO. LOS VÍVERES SECOS PARA LOS ABASTECIMIENTOS SOMETIDOS A ALGÚN TIPO DE TRANSFORMACIÓN, DEBERÁN CONTAR CON EL RESPECTIVO CERTIFICADO DEL INVIMA	S/N
6	EL OFERENTE SE COMPROMETE A DAR ESTRICTO CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, LA CUAL TIENE POR OBJETO ESTABLECER LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS QUE EJERCEN ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS PARA LA NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA, CON EL FIN DE PROTEGER LA VIDA Y LA SALUD DE LAS PERSONAS.	S/N
7	EL OFERENTE DEBERÁ REEMPLAZAR LOS VÍVERES O PRODUCTOS EN EL EVENTO DE SER RECHAZADO POR NO REUNIR LAS CARACTERÍSTICAS, ESPECIFICACIONES Y DEMÁS REQUISITOS DE CALIDAD EXIGIDOS O SE EVIDENCIE QUE ES UN ALIMENTO ADULTERADO, ALTERADO O CONTAMINADO, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ARMADA DE COLOMBIA, SIN PERJUICIO A LAS SANCIONES QUE HUBIESE LUGAR.	S/N
8	EN EL CASO QUE EXISTA INSATISFACCIÓN POR LOS VÍVERES SUMINISTRADOS, REALIZARA LA CORRECCIÓN O CAMBIO DE LOS MISMOS DENTRO DE LAS CUARENTA Y OCHO (48) HORAS, UNA VEZ EFECTUADO EL REQUERIMIENTO POR PARTE DE LA ENTIDAD.	S/N

9	UNA VEZ SE EFECTUÉ EL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO EL PROVEEDOR SUMINISTRARÁ LOS VÍVERES EN UN TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA DE 48 A 72 HORAS DE LUNES A VIERNES, NO OBSTANTE, EN CASO DE PRESENTARSE UNA EMERGENCIA OPERACIONAL, SE PODRÁN EFECTUAR SOLICITUDES DE VÍVERES CON UN TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA DE 24 A 36 HORAS INCLUYENDO SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS, PARA LO CUAL, SOLAMENTE SE SOLICITARAN VÍVERES CON DISPONIBILIDAD DE ENTREGA INMEDIATA, LO ANTERIOR OBEDECE A LA PREMURA EN EL APROVISIONAMIENTO DE LAS UNIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OPERACIONES.	S/N
10	DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN: LA ARMADA NACIONAL - BASE NAVAL NO.5 ARC - “ORINOQUÍA”, SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR DIRECTAMENTE A TRAVÉS DEL SUPERVISOR LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, SI ESTO NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS, EVENTO EN EL CUAL, EL CONTRATISTA QUEDA OBLIGADO A REEMPLAZAR POR OTROS QUE SE AJUSTEN EXACTAMENTE A LO REQUERIDO Y OFRECIDO.	S/N
11	EL PROVEEDOR CERTIFICA QUE LOS ENLATADOS A SUMINISTRAR EN EL PRESENTE PROCESO TIENEN UNA FECHA DE VENCIMIENTO NO MENOR A OCHO (8) MESES.	S/N
12	ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES: TODOS LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DEBEN PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS POR EL MINISTERIO DE SALUD O LA AUTORIDAD DELEGADA.	S/N
13	EL OFERENTE DEBE GARANTIZAR QUE LOS VÍVERES PREFERIBLEMENTE VENGAN EMPACADAS EN CAJAS REQUERIDOS EN EL PRESENTE ANEXO CONTEMPLAN LA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ESTABLECIDAS.	S/N
14	DEMÁS REQUERIMIENTOS QUE TENGAN QUE VER CON LA NATURALEZA DEL CONTRATO PODRÁN SER INCLUIDOS EN EL ANEXO DEL PRESENTE PROCESO UNA VEZ ADJUDICADO, PREVIA COTIZACIÓN Y APROBACIÓN DE LA UNIDAD CONTRATANTE	S/N
15	EL OFERENTE DEBERÁ ANEXAR JUNTO CON LA OFERTA ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA DE	S/N

	INSPECCIÓN SANITARIA EXPEDIDA POR EL ENTE TERRITORIAL O MUNICIPAL DEL ESTABLECIMIENTO DEDICADO A LA COMERCIALIZACIÓN O EXPEDIDO DEL PRODUCTO SOLICITADO EN EL PROCESO. EL CERTIFICADO DEBE ESTAR VIGENTE.	
16	EL OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR A LA ENTIDAD PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS (INCLUIR CERTIFICADO VIGENTE DE LA ÚLTIMA FUMIGACIÓN, PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS	S/N
17	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LOS OFERENTES DEBEN APORTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL ASIGNADO POR LA EMPRESA PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, ES DECIR, SI EL OFERENTE TIENE LA CALIDAD DE PRODUCTOR, DEBERÁ APORTAR CERTIFICADO DEL PERSONAL VINCULADO AL ÁREA DE FABRICACIÓN, PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, SI EL OFERENTE OSTENTA LA CALIDAD DE COMERCIALIZADORES Y/O DISTRIBUIDORES DEBER PRESENTAR LOS CERTIFICADOS DE SU PERSONAL VINCULADO AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN, EN DONDE CONSTE LA APTITUD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y EL BUEN ESTADO DE SALUD, EL CUAL DEBE SER EMITIDO POR LA ENTIDAD TERRITORIAL COMPETENTE O POR PERSONA NATURAL CON IDONEIDAD PROFESIONAL PARA CERTIFICAR EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CON AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL ENTE TERRITORIAL DE ACUERDO A CIRCULAR EXTERNA NO. DAB 4000-450-24, EN ESTE CASO SE DEBE ADJUNTAR CERTIFICADO EN DONDE SE EVIDENCIE TARJETA PROFESIONAL DE QUIEN CERTIFICA AL PERSONAL, LA EXPEDICIÓN DE DICHO DOCUMENTO NO DEBE SUPERAR LOS 12 MESES, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RES 2674 DEL 2013.	S/N

18	EL OFERENTE DEBE CERTIFICAR QUE SE ENCUENTRA EN DISPOSICIÓN DE RECIBIR VISITA TÉCNICA A LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA POR PARTE DE UN FUNCIONARIO DE BNL05 EN CUALQUIER MOMENTO, DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN O EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, CON EL FIN DE VERIFICAR LO CONTEMPLADO EN LA RES 2674 DEL 2013.	S/N
19	CONDICIONES DEL TRANSPORTE EL OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR CON LA OFERTA CERTIFICACIÓN RELACIONANDO EL NÚMERO DE VEHÍCULOS A UTILIZAR PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, CON SUS RESPECTIVAS PLACAS, CERTIFICANDO QUE ESTOS SOLO SERÁN UTILIZADOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, CON EL FIN DE EVITAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO.	S/N
20	CONDICIONES DEL TRANSPORTE EL OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR CON LA OFERTA CONCEPTO FAVORABLE SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS DE LOS VEHÍCULOS RELACIONADOS EN EL CERTIFICADO ANTERIOR, EXPEDIDA POR LA ENTIDAD COMPETENTE, A TRAVÉS DEL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS, EL CUAL DEBE ESTAR VIGENTE.	S/N
21	EL OFERENTE DEBERÁ VELAR POR LA TEMPERATURA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ALTAMENTE PERECEDEROS DEBE ESTAR DENTRO DE LO REGLAMENTADO POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, LA CUAL ESTABLECE LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN.	S/N

1.2. Cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

ITEM	OFERENTES	OBSERVACIONES
1	SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S	S/N

1.3. Experiencia.

EXPERIENCIA								
ITEM	**OFERENTE**	**CUMPLE/ NO CUMPLE**	**RESUMEN OBJETO PRINCIPAL CONTRATO**	**CONTRATO No**	**CERTIFICACION APORTADA**	**ENTIDAD**	**VALOR DEL CONTRATO**	**OBSERVACIONES**
1	**SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S**	CUMPLE	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ABARROTES (MERCADOS PARA LAS COMUNIDADES VULNERABLES DE CARTAGENA – BOLÍVAR)	19122022	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	ALMACEN POLICOLOR	$110.165.000	S/N
2		CUMPLE	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ABARROTES (ANCHETAS PARA TRABAJODRES)	31112023	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	ALMACEN POLICOLOR	$26.370.000	S/N
3		CUMPLE	SUMINISTRO VÍVERES UNIDADES A FLOTE DIMAR	100 GINRED	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	DIMAR	$10.949.900	S/N
4		CUMPLE	SUMINISTRO VÍVERES UNIDADES A FLOTE DIMAR	103 GINRED	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	DIMAR	$11.112.000	S/N
5		CUMPLE	SUMINISTRO COMESTIBLES	N/A	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	SETMA	$39.700.000	S/N

Conclusiones: De conformidad con los parámetros de la invitación publica No.010-ARC-CBNL05-2026, el oferente **SOLUCIONES INTEGRALES MSD S.A.S** continúe con el proceso debido a que allego documentación pertinente, permitiendo quedar habilitado por dicho comité técnico.

Respetuosamente,

RUIZ CARIJONA

MA1LAA RUIZ CARIJONA JUAN CAMILO
Evaluador Técnico Proceso No.010-ARC-CBNL05-2026.