AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MEMORANDO

Cota, 21/09/2026

N° 2026140540204173 ALRCT-PA/OL-AYS- 14054

PARA: CORONEL. (RA) **RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO**
Director Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

DE: TS. ANGIE VANESSA RESTREPO CASTAÑEDA
Comité técnico evaluador

ASUNTO: Reevaluación Técnica del proceso de contratación MC 008-067-2026

Con toda atención me permito informar al señor Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo Director Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, el resultado de la reevaluación técnica del PROCESO DE MINIMA CUANTIA N° 008-067-2026, que tiene por objeto "**SUMINISTRO DE PULPA DE FRUTA, CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**." Así:

REQUISITOS:	**COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.**	**COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC**
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA La experiencia acreditada debe enmarcarse en el suministro de pulpa de fruta por una cuantía igual o superior al 80% del presupuesto oficial asignado. Dicha experiencia se podrá acreditar con copias de contratos o certificados (con lista de productos suministrados) expedidos por terceros que hayan recibido del oferente los productos objeto del presente proceso de contratación. Estos documentos deben contener la siguiente información: a) Objeto del contrato. b) Relación de los bienes suministrados. c) Valor. d) Nombre o razón social de quien suministra los productos. e) Nombre o razón social de quien recibe los productos. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección. Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer y/o suministrar pulpa de fruta. **Nota 1:** En las copias de contratos y/o certificados expedidos por terceros, se debe indicar con claridad la experiencia en el suministro de pulpa de fruta (de requerirse el comité técnico evaluador podrá solicitar documentación adicional). **ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL.**	**Cumple** Adjunta contrato de suministro N°008-036-2026 entre la empresa **AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO** y el oferente por valor de $110.000.000, de igual forma adjunta relación de facturas de venta y las facturas como soporte donde se expone que ya fue ejecutado en totalidad.	**Cumple** Adjunta contrato de suministro CS-011 entre la empresa **VEINTE SERVICIOS INTEGRADOS S.A.S** y el oferente, de igual forma adjunta factura de venta por valor de $89.962.550.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

REQUISITOS:	COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
Si el proponente se presenta en unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta que al menos uno de sus integrantes certifique la experiencia, cumpliendo todos los requisitos anteriores para la verificación de la misma. **NOTAS GENERALES** En caso que el proponente no cumpla con los requisitos establecidos en la experiencia se considerará la propuesta como **NO HABILITADA TÉCNICAMENTE.**		
PLAN DE SANEAMIENTO El oferente deberá presentar plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26, "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: **Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable**". Los programas debidamente firmados y aprobados.	**Cumple** Adjunta los documentos (plan control de plagas, limpieza y desinfección, programa residuos sólidos y abastecimiento de agua) de acuerdo a lo solicitado.	**Cumple** Adjunta los documentos (plan control de plagas, limpieza y desinfección, programa residuos sólidos y abastecimiento de agua) de acuerdo a lo solicitado.
CONCEPTO SANITARIO EXPEDIDO POR EL INVIMA Y/O ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SECRETARIA DE SALUD El proponente debe adjuntar el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, vigente, con concepto favorable o favorable condicionado. Adicional al acta anterior, si el proponente es comercializador y/o distribuidor, debe presentar el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones de quien le provee los productos, expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente, con concepto favorable o favorable condicionado, junto con documentación donde se demuestre el vínculo comercial con la empresa productora. **Según la resolución 2674 de 2013, en su artículo 3 se menciona:** **CONCEPTO SANITARIO:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. **PERMISO SANITARIO:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de consumo humano, vigente.	**Cumple** Adjunta acta de inspección del INVIMA con concepto favorable, adjunta acta de inspección sanitaria y permiso sanitario a nombre del oferente, para proveer y fabricar los productos.	**Cumple** Adjunta acta de inspección del INVIMA del oferente y acta de inspección sanitaria de quienes proveen los productos y su respectivo vínculo comercial.
CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA El oferente debe allegar certificación donde manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios ofertados durante	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada

Certificate No.
LAT-0977

REQUISITOS:	COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
la ejecución del contrato (lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante la ejecución del contrato). Toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica sin verse altamente afectado por situación exógena. (Desequilibrio económico). **Nota:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.		
CERTIFICADOS MÉDICOS El oferente deberá adjuntar certificados médicos con fecha de expedición menor a 11 meses, elaborado por profesional idóneo, en el cual se declare APTO para manipular alimentos e indicando que se realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico, según art. 11 de la Resolución 2674 del 2013, estado de salud. El personal relacionado en los exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de alimentos, **Nota 1:** El oferente deberá allegar certificados médicos de mínimo 4 trabajadores, de los cuales mínimo 2 trabajadores deberá corresponder al cargo de conductores. Los mismos trabajadores deberán estar reportados en la planilla de los aportes parafiscales. **Nota 2:** En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos de trabajo debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.	**Cumple** Adjunta certificados médicos ocupacionales de 4 trabajadores, de los cuales se verificaron los exámenes médicos los cuales cumplen con lo solicitado, anexa contratos de prestación de servicios entre el oferente y los trabajadores.	**Cumple** Adjunta certificados médicos ocupacionales de 4 trabajadores, de los cuales se verificaron los exámenes médicos de los conductores los cuales cumplen con lo solicitado
CERTIFICACIÓN DE DISPONIBILIDAD DE VEHÍCULOS Y LOGÍSTICA El oferente debe adjuntar certificación de disponibilidad de vehículos y logística, en donde garantice la entrega de los productos objeto del presente proceso de contratación en los lugares contemplados en el ítem - lugares de entrega, esta certificación debe ser suscrita por el Representante Legal o Apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a los Comedores y/o Unidades Militares. **Nota:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada.	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada.
FACTOR LOGISTICO El proponente deberá presentar documentación de mínimo 2 vehículos los cuales deben contar con sistema de refrigeración o congelación, habilitados para el transporte del producto objeto del presente proceso y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria. Para cubrir los requerimientos a las unidades militares y los comedores, según los puntos de entrega del futuro contrato. **Por lo anterior, la documentación que se deberá presentar es la siguiente:**	**Cumple** Adjunta acta de inspección del INVIMA con concepto favorable, contrato de arrendamiento y tarjeta de propiedad de los vehículos placas JKV107 NOX189	**Cumple** Adjunta acta de inspección del INVIMA con concepto favorable y tarjeta de propiedad de los vehículos placas JUY187 GSM337

Certificate No.
LAT-0977

REQUISITOS:	COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
➢ Acta de inspección de cada vehículo expedido por la secretaria de salud y/o autoridad competente, con concepto favorable vigente donde se indique habilitado para el transporte de alimentos objeto del presente proceso. De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, artículo 29. Literal 10. "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." ➢ Copia de la tarjeta de propiedad a nombre del oferente o copia del contrato de arrendamiento de los vehículos, en donde se indique el uso que realizará la empresa contratante. **Nota:** La no presentación de estos documentos con la oferta inicial, será causal de rechazo por el comité técnico evaluador.		
CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS El oferente debe adjuntar certificado en donde garantice la calidad de los productos suministrados al momento de la entrega, suscrito por el representante legal u apoderado, según corresponda. **Nota:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada
VERIFICACIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS El oferente debe presentar de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013; en concordancia con la Ley 09 de 1979, el artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 lo siguiente: • Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación al personal manipulador de alimentos, firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas. • Listado de asistencia a las capacitaciones de acuerdo al cronograma o carnet de manipulación de alimentos vigente. **Nota 1:** Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **Nota 2:** El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos y planilla de pago de parafiscales.	**Cumple** Adjunta el plan de capacitación, cronograma, listado de asistencia de los empleados, de acuerdo a lo solicitado	**Cumple** Adjunta el plan de capacitación, cronograma, listado de asistencia de los empleados, de acuerdo a lo solicitado
CUMPLIMIENTO A LA ESPECIFICACIÓN Y/O FICHA TÉCNICA El oferente sea productor, comercializador y/o distribuidor deberá allegar el formulario ACEPTACION CUMPLIMENTO FICHAS TECNICAS, debidamente firmado por el Representante Legal, en	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada y la ficha técnica.	**Cumple** Adjunta la certificación solicitada y la ficha técnica.

<table>
<tr><th>REQUISITOS:</th><th>COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.</th><th>COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC</th></tr>
<tr><td>señal de aceptación, conocimiento y cumplimiento las fichas técnicas suministradas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Nota 1: El futuro contratista deberá transportar los productos de acuerdo a las especificaciones de empaque y embalaje que está establecido en las fichas técnicas.

Nota 2: La Agencia Logística Regional Centro podrá realizar visita técnica en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de los requisitos durante la etapa precontractual y de ejecución del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ANALISIS DE LABORATORIO

El oferente debe presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos, según lo establecido en la ficha técnica, del siguiente producto:

<table><tr><th>No.</th><th>DESCRIPCION</th></tr><tr><td>1</td><td>PULPA DE FRUTA</td></tr></table>
El certificado debe ser expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013.

Los resultados de los análisis de laboratorio que alleguen los proponentes, deben contener los siguientes requisitos según la ficha técnica de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares:

El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g o ml</td><td>$3x10^3$ ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g o ml</td><td>---</td></tr></table>Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.

Nota 1: Los análisis de laboratorio deberán mostrar los resultados a 5 muestras al producto solicitado, en concordancia con la resolución 1407 de 2022, numeral 5.17.

Nota 2: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, análisis de laboratorio del producto contratado.

Nota 3: Los análisis deberán tener como máximo seis (6) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta a la Entidad.

Nota 4: Los resultados de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente y expedido por un laboratorio acreditado ONAC (La acreditación ONAC requerida en este proceso es intransferible, por lo tanto, no se admitirá la figura de tercerización para dar cumplimiento a este requisito técnico).

Nota 5: En caso de presentarse en calidad de consorcio o unión temporal los resultados del laboratorio deben estar a nombre del mismo.</td><td>Cumple

Adjunta análisis de Laboratorio Microbiológico a nombre de la empresa, acreditado por ONAC de acuerdo a lo solicitado.</td><td>NO CUMPLE

Adjunta análisis de Laboratorio Microbiológico a nombre de la empresa Frupulpas, de acuerdo la Nota 4, los resultados de laboratorios solicitados deben estar a nombre del oferente, este presenta subsanación anexando un pantallazo de la solicitud de cambio de nombre realizada a un laboratorio, sin embargo no anexan respuesta de parte de este, por lo tanto no deja constancia de la respuesta afirmativa o negativa al cambio de parte del laboratorio, teniendo en cuenta lo anterior, el evaluador técnico se acoge al cronograma del proceso.</td></tr>
</table>

REQUISITOS:	COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
CERTIFICACION ENTREGA DE PRODUCTOS El proponente deberá adjuntar certificación en donde indique que garantiza que el tiempo máximo de entrega de productos será dentro de los tres (3) días calendario, siguientes al recibo del pedido por parte del supervisor y/o previa coordinación con este último. **Nota 1:** La facturación electrónica y las notas contables a las que haya lugar, deberán ser de manera inmediata para la entrega de los pedidos. **Nota 2:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.	**Cumple** Adjunta certificación solicitada	**Cumple** Adjunta certificación solicitada
REQUISITOS NORMATIVOS EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO El proponente deberá allegar certificado suscrito por el representante legal en el que certifique que dará estricto cumplimiento a lo establecido en la resolución del Ministerio de Protección Social No. 776/2008, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Resolución No. 5109 de 2005 frente a: **PRESENTACION DEL PRODUCTO:** Este debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas. **EMPAQUE Y/O EMBALAJE:** El producto deberá ser empacado según las fichas técnicas y embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. **ROTULADO:** El producto debe estar debidamente rotulado de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 **VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD:** El producto debe tener una vida útil acorde a los requerimientos establecidos en la ficha técnica de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. **Nota:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.	**Cumple** Adjunta certificación solicitada	**Cumple** Adjunta certificación solicitada
DISPOSICION FINAL Y MANIPULACION DE LOS RESIDUOS El futuro proponente en documento suscrito por el representante legal deberá acreditar la disposición final de los residuos peligrosos y/o especiales generados durante la ejecución del contrato; mediante la clasificación, almacenamiento y disposición final de residuos orgánicos, reciclables y no reciclables. **Nota:** En la certificación se deberá mencionar que se presenta en referencia al proceso de Mínima Cuantía Nº (citar el número de proceso asignado por la entidad) y al futuro contrato que llegará a derivarse del mismo.	**Cumple** Adjunta certificación firmada por el representante legal	**Cumple** Adjunta certificación firmada por el representante legal

REQUISITOS:	COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S.	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
Plan Estratégico de seguridad vial	Cumple Adjunta el plan solicitado	Cumple Adjunta el plan solicitado
Carta designación responsable SGSST y responsabilidades	Cumple Adjunta la carta solicitada	Cumple Adjunta la carta solicitada
Certificación de autoevaluación ARL	Cumple Adjunta certificación con fecha 24 de abril 2026	Cumple Adjunta certificación con fecha 30 de diciembre 2025
Licencia SST	Cumple Adjunta la licencia solicitada	Cumple Adjunta la licencia solicitada
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Cumple Adjunta planilla pagos parafiscales correspondiente a un trabajador y planilla pagos parafiscales de 3 personas bajo el concepto de independientes, anexa vínculo laboral entre las personas y el oferente .	Cumple Adjunta planilla pagos parafiscales
Certificación curso de 50 horas / 20 horas responsable SGSST	Cumple Adjunta el curso vigente a la fecha	Cumple Adjunta el curso vigente a la fecha
Hoja de vida de responsable SGSST	Cumple Adjunta la hoja de vida de la responsable SST	Cumple Adjunta la hoja de vida de la responsable SST
Plan Anual de Trabajo	Cumple Adjunta plan de trabajo 2026	Cumple Adjunta plan de trabajo 2026

CONCLUSIÓN:

1. Una vez analizada la propuesta presentada por la firma **COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA S.A.S**, el comité técnico evaluador encuentra que el oferente mencionado anteriormente, **CUMPLE** en la totalidad de los requisitos técnicos, según lo establecido en la invitación publica del PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. 008-067-2026; por lo cual podrá continuar en el proceso de selección.

2. Una vez analizada la propuesta presentada por la firma **COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC** el comité técnico evaluador encuentra que el oferente en mención, **NO CUMPLE** en la totalidad de los requisitos técnicos, según lo establecido en la invitación publica del PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. 008-067-2026; en los siguientes Ítem:

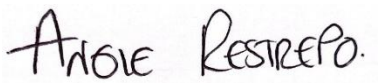
   - Análisis de laboratorio

OBSERVACIONES:

1. PROPONENTE **COMERCIALIZADORA LA MEJOR COSECHA SAS** CUMPLE– con los requisitos técnicos para continuar con el proceso de selección.

2. PROPONENTE **COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC** NO CUMPLE– con los requisitos técnicos para continuar con el proceso de selección.

Cordialmente,



TS. ANGIE VANESSA RESTREPO CASTAÑEDA
Comité Técnico Evaluador