

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-27	
		EVALUACIÓN JURÍDICA	
		Versión No 00	Página 1 de 3
		Fecha.	08 03 2018

INFORME N° 1 DE EVALUACION JURIDICA

LUGAR Y FECHA: Bucaramanga, 01-03-2021

PROCESO N° 011-002-2021

OBJETO: “SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LÍQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NORORIENTE Y DEMAS ENTIDADES PUBLICAS”

ANTECEDENTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares inicio el presente proceso de selección de acuerdo con la siguiente información.

- Contrato Interadministrativo: No. 047 DIADQ-DIPER-2020
- Presupuesto: **SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES, NOVECIENTOS OCHENTA MIL, CIENTO CUARENTA Y SIETE PESOS (\$672.980.147) MCTE INCLUIDO IMPUESTOS**, distribuidos de la siguiente manera: **LOTE 1: \$506.943.910 - LOTE 2: \$166.036.237**
- La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Nororient, cuenta con certificado de disponibilidad presupuesta (CDP) No. 3021 del 25 de enero del 2021 y 3221 del 25 de enero del 2021.
- Apertura: N/A
- Cierre: 26 de febrero del 2021, a las 10:00 Horas
- Plazo Ejecución: Se estima plazo de ejecución de DIEZ (10) MESES calendario y/o hasta agotar el presupuesto. **NOTA:** El oferente seleccionado deberá hacer entrega de los bienes dentro del plazo de vigencia del contrato interadministrativo que la Agencia Logística tenga suscrito, con sus modificaciones, adiciones, prorrogas o la suscripción de un nuevo contrato interadministrativo.

OFERTAS PRESENTADAS: LOTE N° 1 (LACTEOS) –LOTE 2 (PULPA)

PROPONENTE N° 1 PAUSTERIZADORA LA MEJOR (LOTE 1)
PROPONENTE N° 2 PULPIFRUIT (LOTE 1 Y 2)

VERIFICACION DOCUMENTAL



TÍTULO

EVALUACIÓN JURÍDICA

Código: CT-FO-27

Versión No 00

Página 2 de 3

Fecha. 08 03 2018



REQUISITOS	PAUSTERIZADORA LA MEJOR	PULPIFRUT S.A.S
PERSONA JURIDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA	NO APLCIA	NO APLCIA
PERSONA JURIDICA NACIONAL DE NATURALEZA PÚBLICA	NO APLCIA	NO APLICA
PERSONAS JURIDICAS PUBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO	NO APLICA	NO APLICA
PERSONAS NATURALES O CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CUMPLE	CUMPLE
APODERADO	CUMPLE	NO APLICA
PROPUESTAS CONJUNTAS	NO APLICA	NO APLICA
PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA	NO APLICA	NO APLICA
AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO	CUMPLE	NO APLICA
CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA	CUMPLE	CUMPLE
CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APOORTE A PARAFISCALES	CUMPLE	CUMPLE
CERTIFICADO DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP) DE LA CAMARA DE COMERCIO	CUMPLE	CUMPLE
IDENTIFICACION TRIBUTARIA	CUMPLE	CUMPLE
BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONSTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA	CUMPLE	CUMPLE
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION	CUMPLE	CUMPLE
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	CUMPLE	CUMPLE
INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES	CUMPLE	CUMPLE

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	EVALUACIÓN JURÍDICA	
		Código: CT-FO-27	
		Versión No 00 Fecha. 08 03 2018	Página 3 de 3 

FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	CUMPLE	CUMPLE
GARANTIA SERIEDAD DE LA PROPUESTA	CUMPLE	CUMPLE
VALIDEZ DE LA OFERTA	CUMPLE	CUMPLE
ALCANCE DEL AMPARO DE LA GARANTÍA	NO CUMPLE	CUMPLE
COMPROMISO ANTICORRUPCION	CUMPLE	CUMPLE
CERTIFICADO BANCARIO	CUMPLE	CUMPLE

1. PROPONENTE 1: PAUSTERIZADORA LA MEJOR (LOTE 1)

A. REQUISITO: ALCANCE DEL AMPARO DE LA GARANTÍA

OBSERVACIONES: El documento allegado por parte del proponente, no garantiza los 90 días requeridos.

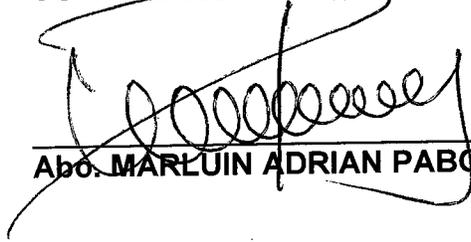
CONCLUSIÓN: La propuesta de **PAUSTERIZADORA LA MEJOR**, **NO CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos, por lo tanto, la propuesta **NO** se encuentra **HABILITADA**.

El proponente podrá subsanar los requisitos expuestos anteriormente, siempre cuando se encuentre establecido en el Pliego de Condiciones Definitivo y la normatividad legal vigente.

PROPONENTE 2: PULPIFRUT S.A.S (LOTE 1 Y LOTE 2)

CONCLUSIÓN: La propuesta de **PULPIFRUIT**, **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos, por lo tanto, la propuesta se encuentra **HABILITADA**.

COMITÉ JURIDICO EVALUADOR


 Abg. MARLUIN ADRIAN PABON MANTILLA

Bucaramanga, 02 de Marzo 2021

EVALUACION PROCESO 011-002-2021

OBJETO: – SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LÍQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NORORIENTE Y DEMAS ENTIDADES PUBLICAS

LOTE No. 1

PROponentes	PASTEURIZADORA LA MEJOR		PULPIFRUT	
	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
<p>REQUISITOS DE EVALUACION TECNICA</p> <p>EVALUACIÓN TECNICA: El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Especificaciones técnicas completo, con todas con las fichas técnicas y/o especificaciones técnicas relacionadas por la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares, en garantía de aceptación de los parámetros dispuestos por la ALFM debidamente diligenciado y firmado por el representante legal.</p>	X		X	
<p>Acreditar establecimiento de comercio o planta de producción o Distribución o comercialización, el cual, deberá tener una antigüedad mínimo de SEIS (06) meses al cierre del proceso de selección, de la cual deberá allegar la respectiva acta de INSPECCION SANITARIA con CONCEPTO FAVORABLE, cuya fecha de expedición no deberá ser mayor a un año, se acepta con observaciones siempre y cuando las mismas no afecte la inocuidad del producto, expedida por el Ente Municipal, Departamental o Nacional, los cuales deben estar a nombre del oferente y la dirección o direcciones registradas en la cámara de comercio.</p> <p>NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito.</p>	X		X	
<p>El proponente deberá contar con mínimo un centro de Acopio (propio o arrendado) ubicado en uno de los municipios de la jurisdicción de la Quinta Brigada o en alguno de los municipios de la Jurisdicción de la trigésima</p>	X			X

brigada de acuerdo a los puntos de entrega relacionados en el lugar de ejecución del futuro contrato, los cuales deberán contar con su respectiva acta de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable condicionado siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los Productos Lácteos y sus Derivados, expedida por el Ente Municipal, Departamental o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada y el oferente deberá allegar con el requisito, registro fotográfico del punto de acopio acreditado para el cumplimiento a este requisito

NOTA 1: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes.

NOTA 2: En la ejecución del contrato, los centros de acopio utilizados para la ejecución del mismo, serán verificados mensualmente por parte del supervisor.

El proponente deberá allegar Certificación en la que se compromete a suministrar mínimo diez (10) Refrigeradores con capacidad de 282 Litros, en comodato, para poder almacenar los productos a adquirir, aclarándose que estos equipos deberán estar en perfecto estado, de igual forma, los refrigeradores a suministrar deberán ser retirados por el proponente, una vez terminado el contrato y por solicitud del administrador del catering. El contratista deberá garantizar el funcionamiento de los mismos durante toda la ejecución del contrato. (Lo cual será auditado por parte del supervisor del contrato en la ejecución del mismo en auditorias sorpresivas)

La entrega de los refrigeradores, se efectuará en los lugares de ejecución del futuro contrato (10 catering adscritos a la jurisdicción de la Regional Nororiental)

X		X	

<p>por el administrador del catering.</p> <p>NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.</p> <p>REGISTRO INVIMA: El proponente deberá allegar registro INVIMA de cada uno de los productos ofertados con la respectiva resolución mediante la cual fueron otorgados.</p>				
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO: Certificación firmada por el proponente, representante legal o apoderado en la cual se compromete a entregar copia de los resultados de los análisis (físico-químicos y microbiológicos) y controles de calidad realizados a los lotes de producto, que la entidad por intermedio del supervisor llegare a requerir durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y del cual debe estar autorizado por las entidades territoriales competentes. 	X		X	
<ul style="list-style-type: none"> • MANIPULACION DE ALIMENTOS El oferente deberá allegar con la oferta listado del personal operativo, mínimo dos de los operarios con el fin de verificar de forma aleatoria el cumplimiento del artículo 11 de la resolución 2674, allegando la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Certificación de curso de manipulación de alimentos. • Carnet expedido por la Autoridad competente (vigente) no mayor a un año. • Certificación médica vigente del personal, en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal. 	X		X	

<ul style="list-style-type: none"> • Certificación expedida por el representante legal o de la Unión Temporal o Consorcio, en la cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los operarios acreditados y/o informar a la entidad sobre el cambio que se genere en la ejecución contractual, cumpliendo con las especificaciones transcritas anteriormente. <p>NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.</p>				
<p>PLAN DE SANEAMIENTO El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Programa y registros del último mes, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto y forma de uso. • PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos del último mes, expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial de jurisdicción para lo cual se debe anexar. 	X		X	



<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa. Certificación de fumigación del último mes la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente. • PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA POTABLE PH Y CLORO: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa y los elementos utilizados para la toma, donde se pueda evidenciar la frecuencia con que realizan las mismas. 				
<ul style="list-style-type: none"> • ACCESIBILIDAD Y LOGISTICA Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extras que pudieran presentarse por parte de los catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad a cualquiera de las unidades militares. 	X		X	
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL <p>IMPLEMENTACION Y CUMPLIMIENTO DEL PESV: De acuerdo a la Resolución N° 1565 de 2014 a la fecha, en cumplimiento del desarrollo del Plan Estratégico de Seguridad Vial se debe demostrar la implementación y cumplimiento del mismo mediante los siguientes requisitos:</p>	X		X	

<p>COMPORTAMIENTO HUMANO: Procedimiento de Selección de Conductores Pruebas de Ingreso (Exámenes Médicos y psicosenométricos de acuerdo al Numeral 8.1.2 de la resolución N°1565/2014) Capacitación en Seguridad Vial al personal de conductores (De acuerdo a Numeral 8.1.3 de la resolución N°1565/2014)</p> <p>VEHICULOS SEGUROS Documentación del Plan de Mantenimiento del Parque Automotor (Relación del mantenimiento efectuado al parque automotor que será utilizado en la ejecución del contrato)</p> <p>INFRAESTRUCTURA SEGURA Ruto grama de vías internas y externas por donde circularan los vehículos acreditados en el proceso.</p> <p>ATENCION A VICTIMAS: Gestión ante ARL para obtener capacitación sobre el protocolo de atención de accidentes. (solicitud de capacitación y/o asesoría ante la ARL)</p> <p>NOTA: Para el caso de uniones temporales, consorcio o promesa de sociedad futura, cada integrante deberá acreditar el requisito</p>				
<p>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente que podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista, dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Número de Trabajadores 	X		X	

- Nivel de Riesgo de la empresa.
- Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable).

Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:

NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RII		
	I	II	III
0 - 10 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Técnico (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL de máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST. 		
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Tecnólogo (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL de máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estándares Mínimos en SST. 		
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL de máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estándares Mínimos en SST. 		

Nota 1: Todo el personal del contratista que ingrese a las instalaciones o comedores que administra la Regional Nororiente para la prestación de los servicios del objeto contractual, deberán contar con la respectiva afiliación a la ARL, de lo contrario no se le autorizará su ingreso.

Nota 2: Para el caso de proponentes plurales cada



integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.				
<p>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</p> <p>El oferente deberá presentar protocolo de bioseguridad para la prevención del Coronavirus COVID-19, con el personal, puntos de acopio, transporte y establecimientos de comercio, de acuerdo a lo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social para cada sector económico, este protocolo será de obligatorio cumplimiento durante el término de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, el cual será verificado su cumplimiento por el supervisor del contrato de manera mensual en forma aleatoria.</p>		X	X	
<p>La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con máximo (2) contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, identificados hasta el tercer nivel y cuya experiencia en salario deberá ser del 100% del presupuesto oficial y la totalidad de los códigos identificados por la entidad. Si el proponente se presenta como Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura la experiencia será acreditada por cada uno de sus miembros de acuerdo a su porcentaje de participación dentro de la figura asociativa</p>	X		X	



CONCLUSION

Verificados los documentos de contenido técnico para el presente proceso, el proponente **PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A** **NO CUMPLE** con todos los documentos solicitados.

- Debe presentar como mínimo 4 vehículos
- Los protocolos de Bioseguridad para la prevención del COVID-19

Verificados los documentos de contenido técnico para el presente proceso, el proponente **PULPAFRUIT** **NO CUMPLE** con todos los documentos solicitados.

- Revisión técnico mecánica vencida
- No allego la información del punto de acopio



JUAN JOSÉ ARCINIEGAS RAMOS
Evaluador Técnico

Bucaramanga, 02 de Marzo 2021

EVALUACION PROCESO 011-002-2021

OBJETO: – SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LÍQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NORORIENTE Y DEMAS ENTIDADES PUBLICAS

LOTE No. 2

REQUISITOS DE EVALUACION TECNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
EVALUACIÓN TÉCNICA: El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Especificaciones técnicas completo, con todas con las fichas técnicas y/o especificaciones técnicas relacionadas por la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares, en garantía de aceptación de los parámetros dispuestos por la ALFM debidamente diligenciado y firmado por el representante legal.	X	
Acreditar establecimiento de comercio o planta de producción o Distribución o comercialización, el cual, deberá tener una antigüedad mínimo de SEIS (06) meses al cierre del proceso de selección, de la cual deberá allegar la respectiva acta de INSPECCION SANITARIA con CONCEPTO FAVORABLE, cuya fecha de expedición no deberá ser mayor a un año, se acepta con observaciones siempre y cuando las mismas no afecte la inocuidad del producto, expedida por el Ente Municipal, Departamental o Nacional, los cuales deben estar a nombre del oferente y la dirección o direcciones registradas en la cámara de comercio. NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito.	X	
El proponente deberá contar con mínimo un centro de Acopio (propio o arrendado) ubicado en uno de los municipios de la jurisdicción de la Quinta Brigada o en alguno de los municipios de la Jurisdicción de la trigésima brigada de acuerdo a los puntos de entrega relacionados en el lugar de ejecución del futuro contrato, los cuales deberán contar con su respectiva acta de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable condicionado siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los Productos Lácteos y sus Derivados , expedida por el Ente		X



Municipal, Departamental o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición).

La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada y el oferente deberá allegar con el requisito, registro fotográfico del punto de acopio acreditado para el cumplimiento a este requisito

NOTA 1: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes.

NOTA 2: En la ejecución del contrato, los centros de acopio utilizados para la ejecución del mismo, serán verificados mensualmente por parte del supervisor.

El proponente deberá allegar listado, relacionando los vehículos propios o arrendados que serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, mínimo 4 vehículos de los cuales deberá allegar:

- Acta de inspección sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) a los vehículos transportadores con concepto favorable y/o favorable condicionado, siempre y cuando las mismas no afecten la inocuidad del producto, el acta o certificación no podrá tener fecha de expedición mayor a un año.
- Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos del último mes.
- Certificado de fumigación de cada uno de los vehículos.
- Licencia de tránsito, Soat, revisión técnico-mecánica, vigentes.
- Contrato de arrendamiento con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más, si los vehículos no son de propiedad del oferente y son contratados con

X

<p>terceros.</p> <p>NOTA 1: Los vehículos acreditados, deberán ser utilizados para la ejecución del contrato, dicho requisito será verificado mensualmente de manera aleatoria por el supervisor del contrato y registró fotográfico en cada entrega reportada al supervisor por el administrador del catering.</p> <p>NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.</p> <p>REGISTRO INVIMA: El proponente deberá allegar registro INVIMA de cada uno de los productos ofertados con la respectiva resolución mediante la cual fueron otorgados.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO: Certificación firmada por el proponente, representante legal o apoderado en la cual se compromete a entregar copia de los resultados de los análisis (físico-químicos y microbiológicos) y controles de calidad realizados a los lotes de producto, que la entidad por intermedio del supervisor llegare a requerir durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y del cual debe estar autorizado por las entidades territoriales competentes. 	X	
<ul style="list-style-type: none"> • MANIPULACION DE ALIMENTOS El oferente deberá allegar con la oferta listado del personal operativo, mínimo dos de los operarios con el fin de verificar de forma aleatoria el cumplimiento del artículo 11 de la resolución 2674, allegando la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Certificación de curso de manipulación de alimentos. • Carnet expedido por la Autoridad competente (vigente) no mayor a un año. • Certificación médica vigente del personal, en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y el 	X	



<p>buen estado de salud, indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificación expedida por el representante legal o de la Unión Temporal o Consorcio, en la cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los operarios acreditados y/o informar a la entidad sobre el cambio que se genere en la ejecución contractual, cumpliendo con las especificaciones transcritas anteriormente. <p>NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.</p>		
<p>PLAN DE SANEAMIENTO El oferente deberá implementar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La calidad de los alimentos desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Programa y registros del último mes, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto y forma de uso. • PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos del último mes, expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial de jurisdicción para lo cual se debe anexar. 	X	

<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa. Certificación de fumigación del último mes la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente. • PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA POTABLE PH Y CLORO: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa y los elementos utilizados para la toma, donde se pueda evidenciar la frecuencia con que realizan las mismas. 		
<ul style="list-style-type: none"> • ACCESIBILIDAD Y LOGISTICA Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extras que pudieran presentarse por parte de los catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad a cualquiera de las unidades militares. 	X	
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL <p>IMPLEMENTACION Y CUMPLIMIENTO DEL PESV: De acuerdo a la Resolución N° 1565 de 2014 a la fecha, en cumplimiento del desarrollo del Plan Estratégico de Seguridad Vial se debe demostrar la implementación y cumplimiento del mismo mediante los siguientes requisitos:</p> <p>COMPORTAMIENTO HUMANO: Procedimiento de Selección de Conductores Pruebas de Ingreso (Exámenes Médicos y psicosensoométricos de acuerdo al Numeral 8.1.2 de la resolución N°1565/2014)</p>	X	



<p>Capacitación en Seguridad Vial al personal de conductores (De acuerdo a Numeral 8.1.3 de la resolución N°1565/2014)</p> <p>VEHICULOS SEGUROS Documentación del Plan de Mantenimiento del Parque Automotor (Relación del mantenimiento efectuado al parque automotor que será utilizado en la ejecución del contrato)</p> <p>INFRAESTRUCTURA SEGURA Ruto grama de vías internas y externas por donde circularan los vehículos acreditados en el proceso.</p> <p>ATENCION A VICTIMAS: Gestión ante ARL para obtener capacitación sobre el protocolo de atención de accidentes. (solicitud de capacitación y/o asesoría ante la ARL)</p> <p>NOTA: Para el caso de uniones temporales, consorcio o promesa de sociedad futura, cada integrante deberá acreditar el requisito</p>		
<p>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente que podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista, dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Número de Trabajadores • Nivel de Riesgo de la empresa. • Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable). <p>Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:</p>	<p>X</p>	

NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO			
	I	II	III	
0 - 10 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Técnico (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 			<ol style="list-style-type: none"> 1. Cert 3. Cer 50
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Tecnólogo (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementación del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 			<ol style="list-style-type: none"> 4. Ce 5. EV
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas d <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con 5. Evaluación de Estandares Mínimo 			
<p>Nota 1: Todo el personal del contratista que ingrese a las instalaciones o comedores que administra la Regional Nororiente para la prestación de los servicios del objeto contractual, deberán contar con la respectiva afiliación a la ARL, de lo contrario no se le autorizará su ingreso.</p> <p>Nota 2: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.</p>				
<p>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</p> <p>El oferente deberá presentar protocolo de bioseguridad para la prevención del Coronavirus COVID-19, con el personal, puntos de acopio, transporte y establecimientos de comercio, de acuerdo a lo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social para cada sector económico, este protocolo será de obligatorio cumplimiento durante el término de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, el cual será verificado su</p>				X



cumplimiento por el supervisor del contrato de manera mensual en forma aleatoria.		
La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con máximo (2) contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, identificados hasta el tercer nivel y cuya experiencia en salario deberá ser del 100% del presupuesto oficial y la totalidad de los códigos identificados por la entidad. Si el proponente se presenta como Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura la experiencia será acreditada por cada uno de sus miembros de acuerdo a su porcentaje de participación dentro de la figura asociativa	X	

CONCLUSION

Verificados los documentos de contenido técnico para el presente proceso, el proponente **PULPAFRUIT** **NO CUMPLE** con todos los documentos solicitados.

- Revisión técnico mecánica vencida
- No allego la información del punto de acopio

JUAN JOSE ARCINIEGAS RAMOS
Evaluador Técnico



OBJETO: SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LÍQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NOROCCIDENTE Y DEMÁS ENTIDADES PÚBLICAS

FECHA EVALUACION: 01-mar-21
PRESUPUESTO OFICIAL : SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES, NOVECIENTOS OCHENTA MIL, CIENTO CUARENTA Y SIETE PESOS (\$672.980.147) MCTE INCLUIDO IMPUESTOS.
LOTE 1: LACTEOS: \$506.943.910
LOTE 2: PULPA DE FRUTA: \$166.036.237

ITEM	OFERENTE	VIGENCIA RUP Y ESTADOS FINANCIEROS	NIVEL ENDEUDAMIENTO (1 al 0,59)	INDICE LIQUIDEZ (2) 0,81	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES (3) 1,31 VECES	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO ROE (4) 0,03	RENTABILIDAD DEL ACTIVO ROA (5) 0,01	CAPITAL DE TRABAJO LOTE 1 \$506.943.910	LOTE 2 \$166.036.237
1	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	31/12/2019	0,46	0,81	11,66	0,11	0,06	\$ 1.044.672.769	\$ 1.044.672.769
1	PULPAFRUIT S A S	31/12/2019	0,59	1,92	4,6	0,25	0,1	\$ 19.071.230.744	\$ 19.071.230.744

NOTAS A LAS OFERTAS PRESENTADAS
 Una vez verificados los requisitos habilitantes financieros de PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. y PULPAFRUIT S A S, los proponentes cumplen con los indicadores de capacidad financiera y organizacional establecidos por la Entidad en los pliegos definitivos.

CONCLUSIONES
 Los proponentes PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. y PULPAFRUIT S A S se encuentran habilitados financieramente.

INTEGRANTES COMITÉ FINANCIERO - ECONOMICO
ESTHEFANY AMOROCHO AMOROCHO
 Nombre: Esthefany Amorocho Amorocho
 Integrante Comité Financiero Económico Evaluador

