



<b>Fecha:</b>	Bogotá, 09 de septiembre de 2020		
<b>Hora de inicio:</b>	15:00 horas	<b>Hora de finalización</b>	16:00 horas
<b>Lugar:</b>	Oficina de Contratos Centro Social de Oficiales		

**ACTA N° 761 AREAD-GRUCO- 2.25**

**QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 058-2020 QUE TIENE POR OBJETO EL “SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL.” POR UN VALOR DE OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000.00). M/CTE AMPARADO CON EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD N° 17-2000000176 DEL 27 DE AGOSTOS DE 2020, EXPEDIDO POR EL JEFE DE PRESUPUESTO DEL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL.**

**ORDEN DEL DÍA**

1. Verificación de asistentes
2. Verificación Jurídica
3. Verificación Técnica
4. Verificación Financiera
5. Resumen de las Evaluaciones
6. Firmas

**1. VERIFICACIÓN DE ASISTENCIA**

En Bogotá D.C siendo las 15:00 horas del día 09 de septiembre de 2020, se reunieron en la oficina de contratos del Centro Social de Oficiales, los integrantes del Comité Jurídico, Técnico y Financiero del proceso de Contratación de mínima cuantía PN CESOF 058-2020, cuyo objeto es el **“SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL.”** Nombrados mediante resolución N° 221 del 07 de septiembre de 2020; con el fin de consolidar el resultado de las evaluaciones dentro del proceso de contratación así.

Con fecha de cierre 07 de septiembre de 2020 a las 11:30 horas se presentaron las siguientes propuestas:

Teniendo en cuenta que para la fecha señalada en este documento corresponde el cierre y la presentación de oferta por parte de la persona que quiere participar en el PROCESO DE CONTRATACION DE MINIMA CUANTÍA N°. PN CESOF 058 2020, se deja constancia mediante la presente acta, que se presentaron (02) dos oferentes para el proceso referido, quienes presentan sus ofertas así:

No	PROPONENTE	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONOMICA SUMATORIA DE ITEMS	FOLIOS	OBSERVACIONES
1	<b>INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS NIT: 900.673.677-8</b>	<b>\$2.899.993,00</b>	<b>Original</b>	
2	<b>DISPEZ RIOS Y MAR S.A NIT: 900.126.024-3</b>	<b>\$</b>	<b>Original</b>	<b>No se evidencia oferta económica</b>

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL “SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL.”

**NOTA:** En este proceso se presentaron dos proponentes INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS con NIT: 900.673.677-8 y DISPEZ RIOS Y MAR S.A con NIT: 900.126.024-3, este último no fue objeto de evaluación por que no presento la oferta económica por lo tanto está inmerso en las causal de rechazo, en los literales *i. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas o no estén diligenciados en su totalidad todos los formatos. j. La NO presentación de los documentos habilitantes dentro del término establecido en la invitación. d. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo L. Las demás contempladas en la Constitución Nacional, en las Leyes y la invitación pública.*

## 2-VERIFICACIÓN JURIDICA

De conformidad con lo preceptuado en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2.015, “por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública”, de conformidad con lo establecido en su artículo 2.2.1.2.1.5.2 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía, numeral 4. “La entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente”.

Teniendo en cuenta lo anterior y de acuerdo con el Acta de Apertura de Propuestas para el presente proceso, me permito realizar la evaluación jurídica, así: Proponente: INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS., NIT. 900.673.677-8, representada legalmente por, LEONEL ALATE CASTAÑO, identificado con C.C. N° 6.482.021, empresa evaluada en los siguientes términos.

ITEM	DOCUMENTOS JURÍDICOS	ALZATE	
		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de presentación, (Ver Formulario N° 1)	X	
2	Certificado de Existencia y representación Legal - Cámara de Comercio	X	
3	Certificación de las obligaciones parafiscales	X	
4	Fotocopia Registro Único Tributario (RUT) y RIT	X	
5	Compromiso anticorrupción	X	
6	Beneficiario de cuenta - Certificación de la entidad bancaria en la que se indique: Nombre del titular, Número, Tipo y Sucursal de la Cuenta	X	
7	Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal	X	
8	Certificado de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República.	X	
9	Certificado de Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación.	X	
10	Certificado de antecedentes judiciales	X	
11	Autorización para realizar Notificación Electrónica	X	

INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS., NIT. 900.673.677-8, representada legalmente por, LEONEL ALATE CASTAÑO, identificado con C.C. N° 6.482.021, **CUMPLE** - de manera integral con todos los requisitos de índole jurídica requeridos por la invitación, para esta contratación.

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

**2 -VERIFICACIÓN TÉCNICA**

**CONDICIONES TECNICAS MINIMAS HABILITANTES**

ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD	INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS	
				CUMPLE	NO CUMPLE
1	ACEITE DE SESAMO (ACEITE DE AJONJOLI TOSTADO)	LATA X 1,6 LITROS	1	X	
2	AJINOMOTO	LIBRA	1	X	
3	ALGAS KOMBU	PAQUETE X 100 GRAMOS	1	X	
4	ALMEJA CRIOLLA LIMPIA	KILO	1	X	
5	ALMEJA EN CONCHA BLANCA	KILO	1	X	
6	ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	KILO	1	X	
7	ARROZ PARA SUSHI	LIBRA	1	X	
8	BAGRE DORADO X (100-130) - (130-150) - (180-200) GRS	KILO	1	X	
9	BAGRE RAYADO x 450-500 GRS	KILO	1	X	
10	BASA PICADO 2X2	KILO	1	X	
11	BOCACHICO LIMPIO X (250-300) - (450-500) GRS	KILO	1	X	
12	BOQUERONES	FRASCO * 350 GRAMOS	1	X	
13	CABEZA Y ESPINA DORSAL DE CORVINA	KILO	1	X	
14	CABEZA Y ESPINA DORSAL DE PESCADO DE MAR	KILO	1	X	
15	CABEZA Y ESPINA DORSAL DE SALMON	KILO	1	X	
16	CABEZAS DE PESCADO DE MAR	KILO	1	X	
17	CACHAMA ENTERA LIMPIA X 300 O 500 GRS	KILO	1	X	
18	CALAMAR POTA PICADO 2X2	KILO	1	X	
19	CAMARON 31/35 TALLA CRUDO	KILO	1	X	
20	CAMARON 31/35 TALLA PRECOCIDO	KILO	1	X	
21	CAMARON 36/40 TALLA CRUDO	KILO	1	X	
22	CAMARON 36/40 TALLA PRECOCIDO	KILO	1	X	
23	CAMARON 41/50 TALLA CRUDO	KILO	1	X	
24	CAMARON 41/50 TALLA PRECOCIDO	KILO	1	X	
25	CAMARON 51/60 TALLA CRUDO	KILO	1	X	
26	CAMARON 51/60 TALLA PRECOCIDO	KILO	1	X	
27	CAPAZ ENTERO	KILO	1	X	
28	CARAPACHO DE CANGREJO	UNIDAD	1	X	
29	CARAPACHO DE JAIBA	UNIDAD	1	X	
30	CARCAZA DE LANGOSTA O CANGREJO	KILO	1	X	
31	CARCAZA DE LANGOSTINO	KILO	1	X	
32	CARNE DE JAIBA	KILO	1	X	
33	CARPACCIO DE ATUN	PAQUETE X 100 GRAMOS	1	X	
34	CAVIAR DE SALMON	FRASCO * 50 GRAMOS	1	X	
35	CAVIAR NEGRO	FRASCO * 100 GRAMOS	1	X	
36	CAVIAR NEGRO	FRASCO * 50 GRAMOS	1	X	

1DS-AC-0001

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

37	CAVIAR ROJO	FRASCO * 100 GRAMOS	1	X	
38	CAVIAR ROJO	FRASCO * 50 GRAMOS	1	X	
39	COLA DE LANGOSTA DE 180-300 GRS	KILO	1	X	
40	CORONAS DE CALAMAR	KILO	1	X	
41	CORVINA ENTERA	KILO	1	X	
42	CORVINA FILETE (250-280) GRS	KILO	1	X	
43	CORVINA POSTA	KILO	1	X	
44	ESTERILLAS DE BAMBU	UNIDAD	1	X	
45	FIDEO DE FRIJOL	PAQUETE X 160 GRAMOS	1	X	
46	FILETE DE ATUN AHUMADO PORCIONADO SEGÚN SOLICITUD	KILO	1	X	
47	FILETE DE ATUN POSTA ROJO PORCIONADO SEGÚN SOLICITUD	KILO	1	X	
48	FILETE DE ATUN ROJO X (180-200) - (250-300) GRS	KILO	1	X	
49	FILETE DE BACALAO PORCIONADO SEGÚN SOLICITUD	KILO	1	X	
50	FILETE DE BASA X (100-130)- (130-150) - (180-200) - (300) GRS	KILO	1	X	
51	FILETE DE CONGRIO X (180-200) - (250,300) GRS	KILO	1	X	
52	FILETE DE MERLUZA PORCIONADO SEGÚN SOLICITUD	KILO	1	X	
53	FILETE DE MERO X (130-150) - (180-200) - 300 GRS	KILO	1	X	
54	FILETE DE PARGO ROJO X 300 GRS	KILO	1	X	
55	FILETE DE ROBALO IMPORTADO X (130-150) - (180-200) - (250-280) GRS	KILO	1	X	
56	FILETE DE SALMON AHUMADO PORCIONADO SEGÚN SOLICITUD	KILO	1	X	
57	FILETE DE SALMON CHILENO X (130-150) - (180-200) - (250-280) GRS	KILO	1	X	
58	FILETE DE SALMON NORUEGO X (130-150) - (180-200) - (250-280) GRS	KILO	1	X	
59	FILETE DE TILAPIA X (130-150)- ((180-200)-300 GRS	KILO	1	X	
60	FILETE DE TRUCHA AHUMADA X 500 GRS	KILO	1	X	
61	GAMBAS ENTERAS	KILO	1	X	
62	HOJAS DE NORI	PAQUETE X 100 HOJAS	1	X	
63	HONDASHI	LIBRA	1	X	
64	HUESO DE PESCADO DE MAR O RIO	KILO	1	X	
65	JENJIBGRE ENCURTIDO	KILO	1	X	
66	LANGOSTINO U-10 CON CARCASA	LIBRA	1	X	
67	LANGOSTINO U-12 CON CARCASA	LIBRA	1	X	
68	LANGOSTINO U-15 CON CARCASA	LIBRA	1	X	
69	LANGOSTINO U-21/25 PELADO Y DESVENADO	LIBRA	1	X	
70	LANGOSTINO U-8 CON CARCASA	LIBRA	1	X	
71	LENGUADO ENTERO LIMPIO	KILO	1	X	
72	LENGUADO FILETE X (250-280) GRS	KILO	1	X	
73	LOMITO DE MOJARRA APANADOS	KILO	1	X	
74	LYCHEE EN ALMIBAR	LATA * 567	1	X	

1DS-AC-0001

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

		GRAMOS			
75	MASA PARA GYOZAS	KILO	1	X	
76	MASA PARA SPRING ROLLS	X 25 LAMINAS 312 GRAMOS	1	X	
77	MASAGO	FRASCO * 500 GRS	1	X	
78	MEJILLONES NEGROS CON CONCHA	KILO	1	X	
79	MEJILLONES VERDES CON CONCHA	KILO	1	X	
80	MISO BLANCO	LIBRA	1	X	
81	MIXTURA PARA CAZUELA DE MARISCOS X 330 GRS: CAMARON TIGRE 31/35 100 GRAMOS, ANILLOS DE CALAMAR 70 GRAMOS, FILETE DE PESCADO 50 GRAMOS, PULPO 30 GRAMOS, PALMITOS DE MAR 30 GRAMOS, CALAMAR BLANCO PICADO 50 GRAMOS.	UNIDAD	1	X	
82	MIXTURA PARA CAZUELA DE MARISCOS X 510 GRS: CAMARON TIGRE 100 GRAMOS, ANILLOS DE CALAMAR 100 GRAMOS, FILETE DE PESCADO 120 GRAMOS, PULPO 70 GRAMOS, PALMITOS DE MAR 60 GRAMOS, CALAMAR BLANCO PICADO 60 GRAMOS.	UNIDAD	1	X	
83	MOJARRA ROJA LIMPIA X (180-200)- (250-300)- (450-500) GRS ENTERA CONGELADA	KILO	1	X	
84	MUELAS DE CANGREJO	KILO	1	X	
85	MUELAS DE JAIVA	KILO	1	X	
86	OSTIONES DE DECORACIÓN	UNIDAD	1	X	
87	OSTRAS FRESCAS CONCHA	LIBRA	1	X	
88	PALMITOS DE CANGREJO X 500 GRS	KILO	1	X	
89	PANKO	LIBRA * 500 GR	1	X	
90	PAPEL DE ARROZ	16 CM X 300 GRAMOS	1	X	
91	PARGO ROJO ENTERO LIMPIO	KILO	1	X	
92	PASTA RAMEN	UNIDAD X 300 GRAMOS	1	X	
93	PIANGUA	KILO	1	X	
94	PULPO BABY	KILO	1	X	
95	PULPO IMPORTADO	KILO	1	X	
96	PULPO NACIONAL REJO (TENTACULOS)	KILO	1	X	
97	ROBALO DE MAR EN POSTA	KILO	1	X	
98	ROBALO ENTERO	KILO	1	X	
99	SALMON CHILENO EN POSTA	KILO	1	X	
100	SALMON ENTERO	KILO	1	X	
101	SALMON NORUEGO EN POSTA	KILO	1	X	
102	SALSA DE ANGUILA	250 ML	1	X	
103	SALSA DE CHILE AGRIDULCE	UNIDAD * 920 GRAMOS	1	X	
104	SALSA DE OSTRAS	255 GRAMOS	1	X	
105	SALSA DE PESCADO	UNIDAD * 300 ML	1	X	
106	SALSA DE SOYA PREMIUN OSCURA	UNIDAD * 500 ML	1	X	
107	SALSA DE SOYA REGULAR	GALON	1	X	
108	SALSA HOISIIN	UNIDAD * 240 GRAMOS	1	X	

1DS-AC-0001

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

109	SALSA SRIRACHA	UNIDAD X 740 ML	1	X	
110	SCALLOPS DE MAR 10/20	LIBRA	1	X	
111	SCALLOPS DE MAR TALLAS 80/100	LIBRA	1	X	
112	SHICHIMI TOGARASHI	PAQUETE X 300 GRAMOS	1	X	
113	SIERRA ENTERA LIMPIA	KILO	1	X	
114	STEAK DE SALMON PORCIONADO	KILO	1	X	
115	TEMPURA	LIBRA	1	X	
116	TINTURA DE CALAMAR	SOBRE X 4 GRAMOS	1	X	
118	TITOTE	FRASCO X 500 GRAMOS	1	X	
119	TRUCHA ARCO IRIS MARIPOSA X 250 A 500 GRS	KILO	1	X	
120	TUBO DE CALAMAR	KILO	1	X	
121	TUBO DE CALAMAR	LIBRA	1	X	
122	VINAGRE DE ARROZ	UNIDAD * 355 ML	1	X	

**CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES**

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS	
		CUMPLE	NO CUMPLE
1	EL OFERENTE deberá cumplir y aprobar la visita técnica efectuada a sus instalaciones por parte del equipo profesional delegado por parte del Centro Social de Oficiales, cuyo formulario se socializa en uno de los anexos del presente estudio previo.		X
2	EL OFERENTE deberá certificar por escrito que cuenta con los respectivos registros sanitarios cuando haya lugar y el acta de visita del INVIMA ( <b>no mayor a 1 año y con concepto favorable o favorable con observaciones</b> ). Presentar copias de dichos documentos adjuntos con la oferta vigente, la cual será verificada por el comité técnico.	X	
3	EL OFERENTE deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013 que establece los <b>requisitos sanitarios</b> 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, durante todo el tiempo de ejecución del contrato.		X
4	EL OFERENTE deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 que establece el reglamento técnico acerca del <b>rotulado</b> o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.		X
5	EL OFERENTE además deberá dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la resolución 122 de 2012, la cual trata de los requisitos <b>fisicoquímicos y microbiológicos</b> de productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.	X	
6	EL OFERENTE deberá certificar por escrito que cuenta con el adecuado medio de <b>transporte</b> para el traslado de los productos de acuerdo al objeto del contrato y a lo exigido en la resolución 2505 de 2004, por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. Además, el oferente deberá contar con mínimo dos (2) vehículos <b>idóneos</b> , con el cual realice el transporte adecuado de los productos objeto del	X	

1DS-AC-0001

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

	<p>contrato.</p> <p>El oferente anexará la siguiente documentación de los dos vehículos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación de revisión Técnico Mecánica y Certificado de Emisión de Gases.</li> <li>• Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito.</li> <li>• Certificación o concepto FAVORABLE de revisión sanitaria al vehículo.</li> </ul>		
7	<p>EL OFERENTE deberá anexar las <b>fichas técnicas</b> de cada producto presentado, en donde se evidencie como mínimo las características de dimensiones (tamaño por unidad, formas, peso, densidad, etc) las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales (aparición, textura, sabor, etc), y además las condiciones de almacenamiento.</p>	X	
8	<p>EL OFERENTE deberá estar presto a visitas por parte del personal técnico del área de alimentos y bebidas del Centro Social de Oficiales en el marco del programa de <b>auditorías</b> a proveedores. Lo anterior deberá realizarse con previa coordinación con el personal idóneo o quien designe el administrador(a) del oferente.</p> <p>El objetivo es poder evidenciar la <b>trazabilidad</b> completa de los pescados y mariscos que llegan al Centro Social de Oficiales y para ello el contratista deberá tener registros de las condiciones en las cuales se produjeron los pescados y mariscos, el registro del lote o batch record, las condiciones y tiempos de almacenamiento de los pescados y mariscos, entre otros. Además el contratista deberá demostrar que se garantiza la <b>cadena de frío</b> a lo largo de los diferentes procesos.</p>		X
9	<p>EL OFERENTE deberá allegar certificación de experiencia donde conste buen concepto de ejecución contractual; para oferentes que hayan prestado sus servicios en el Centro Social de Oficiales, es requisito obligatorio haber tenido una ejecución óptima.</p>		X
10	<p>EL FUTURO CONTRATISTA deberá tener disponibilidad permanente con servicio las 24 horas del día los siete días de la semana, garantizando calidad, presentación e inmediatez en el suministro así como el personal que distribuye los productos.</p>	X	
11	<p><b>INFRAESTRUCTURA ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL</b></p> <p>EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que cuenta con la infraestructura administrativa, tecnológica y operacional necesaria de una empresa de alimentos y/o distribuidora, de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 que regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.</p>	X	
12	<p><b>CAMBIOS:</b> El oferente mediante certificación suscrita por el representante legal se deberá comprometer a realizar los cambios de los productos que no sean recibidos por el Centro Social de Oficiales a través del supervisor del contrato, por no cumplir con las características mínimas exigidas y de calidad.</p> <p><b>LOS PRODUCTOS</b> que no cumplan con las características técnicas mínimas exigidas y de calidad, deberán ser reemplazados por el contratista sin ningún costo adicional para el Centro Social de Oficiales, dentro de un plazo máximo de (12) horas después de realizada la devolución.</p>	X	
13	<p>EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que cuenta con suficiente personal e insumos para suplir de forma permanente y oportuna las necesidades del Centro Social de Oficiales, dentro de un tiempo de respuesta máximo de veinticuatro (24) horas después de realizado el pedido.</p>	X	
14	<p>EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que atenderá los pedidos de los productos de forma oportuna, para lo cual debe contar por lo menos con una persona que atienda los pedidos del Centro Social de Oficiales.</p>	X	
15	<p>EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que <b>LOS COSTOS</b> de transportes y demás gastos ocasionados con la entrega de los productos objeto del contrato, serán asumidos por el proponente y no</p>	x	

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

	tendrán costo adicional al valor establecido en la propuesta.		
16	EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que los productos que la empresa facture con menor valor, se ajustarán al precio que llegue sin necesidad de notas débito y podrá ofrecer promociones y facturar a precios más bajos cuando las condiciones del mercado se lo permitan.	X	
17	EL OFERENTE certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento donde se compromete a mantener los precios presentados en su propuesta y ofertados en el anexo de propuesta económica, se compromete a mantenerlos fijos durante el plazo de ejecución y vigencia del contrato ya que los mismos son el resultado de un estudio de mercado de un proceso de selección y de una oferta estructurada en cumplimiento de condiciones legales.	X	
18	<b>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b> El oferente deberá presentar junto con la oferta la evaluación inicial del Sistema de Gestión Seguridad y salud en el trabajo mediante la aplicación de los estándares mínimos, lo anterior se encuentra contemplado en la Resolución 0312 del 2019, y que da cumplimiento a lo establecido en Decreto único Reglamentario 1072 de 2015, los productos solicitados deben estar avalados por un profesional (Tecnólogo, profesional, profesional especialista) con licencia en Salud ocupacional vigente de acuerdo al tamaño y nivel de riesgo de la empresa. Junto a la propuesta el oferente debe presentar la evaluación de avance de implementación del SG-SST entregado por la ARL a la que se encuentre vinculado.	X	
19	El oferente deberá allegar copia del plan de trabajo anual (Vigencia 2020) relacionado con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. Donde se especifique: actividades realizadas para control de no cumplimientos de acuerdo con la evaluación de seguimiento, recursos, responsables, indicadores.	x	
20	El contratista deberá comprometerse a cumplir con lo establecido en la Resolución 1956 del 25 de abril de 2018. "Por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo"	X	
21	EL OFERENTE deberá adjuntar con la propuesta el reglamento de higiene y seguridad industrial de acuerdo con su actividad económica	X	
22	<b>CARNETIZACION Y PORTE DE DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN</b> Se mantendrá durante la ejecución del contrato el personal debidamente identificado, dotándolo del carnet, para su uso en un lugar visible en forma permanente durante la prestación del servicio, el trabajador portará en las instalaciones la cédula de ciudadanía, carnet de EPS y ARL.	X	
23	<b>PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL</b> El oferte deberá presentar el plan estratégico de seguridad vial presentado al Ministerio de Transporte de acuerdo al decreto 1310 del 2016 lo anterior siempre y cuando esté obligado por el decreto 1079 del 2015 en su Artículo 2.3.2.3.1, de no estarlo deberá presentar constancia de la razón que lo exime.	X	
24	<b>CONDICIONES AMBIENTALES</b> Deberá acreditar por escrito junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes	x	

1DS-AC-0001



CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

	con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos, que permitan dar cumplimiento de acuerdo al objeto del contrato.		
25	<b>EL OFERENTE</b> deberá acreditar por escrito junto con la oferta, no estar reportado en el (RUIA) Registro Único de Infractores Ambientales, y adjuntar pantallazo de la página donde se verifique no estar reportado.	X	
26	<b>EL CONTRATISTA</b> certificara y anexara carta bajo gravedad de juramento que deberá adoptar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante el desarrollo de sus actividades dentro de cada una de las instalaciones de cada punto de prestación del servicio, (No dejar sustancias con materiales nocivos que puedan afectar la flora, fauna, salud humana o animal).	X	
27	<b>EL OFERENTE</b> certificara y anexará carta bajo gravedad de juramento que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio de la prestación del servicio, será asumida como responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA	X	
28	<b>EL OFERENTE</b> certificará y anexará carta bajo gravedad de juramento que hará uso adecuado de la dotación y los elementos de protección personal para la ejecución de actividades.	X	
29	Por la aparición del virus SARS COVID-19, el oferente debe presentar junto a la propuesta económica los protocolos de bioseguridad establecidos por su compañía con el fin de mitigar la propagación de dicho virus. El oferente debe presentar junto con la propuesta económica su compromiso a ejecutar los protocolos de ingreso a las instalaciones del Centro Social de Oficiales.	X	

**CONCEPTO:** El proponente INVERSIONES ALZATE MENDEZ S.A.S NO CUMPLE con las condiciones técnicas mínimas solicitadas para el presente proceso de contratación de mínima cuantía.

Lo anterior con fundamento en el resultado de la visita técnica realizada por parte del equipo delegado por el Centro Social de Oficiales, cuyos resultados se adjuntan a la presente evaluación.

Dicho incumplimiento de condiciones técnicas se centra en los requisitos sanitarios de envase y almacenamiento de los pescados y mariscos, ya que no cumple con los estándares básicos requeridos por la normatividad vigente para industrias alimentarias y exigidos por este Centro Social de Oficiales, lo cual constituye un incumplimiento de las condiciones necesarias para que su oferta sea elegible, quedando incurso en causal de rechazo, de conformidad con lo estipulado en la invitación en el ítem causales de rechazo de la propuesta literal D, literal I y literal L. por tanto su propuesta es rechazada.

**Asunto: Informe acerca de la visita técnica a la empresa INVERSIONES ALZATE S.A.S**

De manera atenta el área de Alimentos y Bebidas se permite informar al área de contratos los resultados de la visita técnica realizada el día 08 de septiembre de 2020 a la empresa de pescados y mariscos INVERSIONES ALZATE S.A.S Nit: 900673677-8 ubicada en la localidad Los Mártires con dirección carrera 24 c # 13 – 41 sur.

Esta empresa tuvo visita por parte de la autoridad sanitaria Instituto de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos – INVIMA el día 16 de julio de 2020, en la cual obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 61.5%, es decir, un concepto de favorable con requerimientos, las observaciones de aquella visita fueron las siguientes de manera textual:

1. "Áreas abiertas sin protección segura. Áreas no separadas, no definidas, no identificadas. Se observa desorden.
2. Piso con desprendimiento, suciedad y deterioro de superficies. Baldosas rotas, con grietas en pisos porosos.
3. **Techos porosos**, superficies de difícil limpieza y desinfección. Áreas de difícil acceso. Cableado sin protección segura. Techos porosos en bodega.
4. Punto de lavado de manos no dotado con sistema higiénico para secado de manos.
5. Cuarto frío, equipos y área de almacenamiento con suciedad acumulada.
6. No están documentadas las medidas preventivas ni correctivas del estado de salud del manipulador de alimentos.
7. Dotación oscura y calzado abierto.
8. **Plan de capacitación con cronograma incompleto.** No presenta metodología.
9. **No se llevan controles de los proveedores.** Ni de las temperaturas.
10. Escaleras, pisos de cuarto frío sin protección, superficies de difícil limpieza y desinfección.
11. Área de lockers está ubicada lejos del ingreso del personal.
12. Punto de lavado de manos no dotado.
13. Planillas desactualizadas de lavado de manos. No se llevan registros de distanciamiento físico"

De los anteriores hallazgos realizados por la autoridad sanitaria se observó, al momento de la visita técnica por parte del equipo técnico del Cesof, que únicamente se han subsanado de manera parcial los hallazgos número 3, 8 y 9 que aparecen en negrita.

Adicionalmente en la visita técnica por parte del Cesof se evidenciaron los siguientes hallazgos en las instalaciones de planta de Inversiones Alzate SAS:



**Tabla 1.** Hallazgos evidenciados en la visita técnica a la empresa Inversiones Alzate S.A.S

	
<p>Se observó producto salmón sin rotulación, ni tampoco señalización de que es un producto en proceso.</p>	<p>El lavamanos presenta fuga de agua. Lavamanos sin dotación de jabón ni sistema de secado.</p>

	
<p>Todo el piso de los cuartos fríos de congelación y alrededores se encuentran deteriorados.</p>	<p>Se encontró productos desprotegidos. Riesgo contaminación cruzada.</p>
	
<p>Se encontró productos desprotegidos. Riesgo contaminación cruzada.</p>	<p>Se encontró producto contaminado sobre producto en buenas condiciones. Riesgo de contaminación cruzada.</p>

	
<p>Sistema de ventilación sin protección.</p>	<p>Producto con rótulo ilegible.</p>
	
<p>Producto desprotegido y con riesgo de contaminación física.</p>	<p>Se evidenció producto sin identificación ni rotulación.</p>
	
<p>Infraestructura de cuarto de congelación</p>	<p>Se evidenció acumulación de suciedad en</p>



<p>inadecuada, pues permite paso de contaminación desde el segundo piso hacia el primer piso, puesto que al primer y segundo piso los divide una rejilla, la cual permite el paso de una posible contaminación al producto del primer piso.</p>	<p>los cuartos fríos.</p>
	
<p>Carro transportador de pescados sin sistema de almacenamiento de residuos líquidos.</p>	<p>Se observó suciedad y paredes manchadas del carro transportador de pescados.</p>

En ese contexto, se manifiesta que frente a los requisitos exigidos para contratar con el Centro Social de Oficiales no se cumplen con las especificaciones técnicas mínimas exigidas en los siguientes casos:

- **Resolución 2674, artículo 6, numeral 6.3**, donde se exige lavamanos dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos.
- **Resolución 2674, artículo 6, numeral 6.3**, donde se exige que la edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza y desinfección.
- **Resolución 2674, artículo 7, numeral 1.1**, donde se exige que los pisos deben estar contruidos con materiales resistentes, no porosos y libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- **Resolución 2674, artículo 7, numeral 8.1**, donde se exige que la ventilación y aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con malla antiinsectos de material no corrosivo.
- **Resolución 2674, artículo 11, numeral 1**, en donde se exige que el manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- **Resolución 2674, artículo 14, numeral 2**, donde se exige vestimenta de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
- **Resolución 2674, artículo 14, numeral 7**, donde se exige mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- **Resolución 2674, artículo 18, numeral 1**, donde se exige que todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles

necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.

- **Resolución 2674, artículo 28, numeral 2**, donde se exige que el almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura y se llevará a cabo un control de temperatura que asegure la conservación del producto.
- **Resolución 2674, artículo 35, numeral 4**, donde se exige que los productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- **Resolución 5109 de 2005, artículo 4, numerales 5.5.1 y 5.6.1**, en donde se exige que tanto fecha de vencimiento como lote del producto deben estar grabados o marcados en forma visible, legible e indeleble.

Dicho lo anterior desde el comité técnico del Cesof se considera que no es viable contratar con la empresa INVERSIONES ALZATE S.A.S, pues existen diferentes aspectos fundamentales que se están incumpliendo, en especial los relacionados con las resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, en donde se compromete la calidad e inocuidad de estos productos de la pesca.

**Anexo 1. Aspectos verificados en vista técnica a la empresa Inversiones Alzate S.A.S**

No	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La empresa está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	x	
2	Existe una secuencia lógica de las áreas desde la recepción de insumos hasta la entrega del producto terminado, evitando retrasos. Se aplica existiendo una entrada y una salida.	x	
3	Los puntos de instalación de equipos se encuentran ubicados a una distancia que garantiza el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	x	
4	La edificación e instalaciones están construidas de manera que se evita el empozamiento de agua y facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.		x
5	Los techos están diseñados y construidos en material sanitario y permite la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección.	x	
6	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera que evitan acumulación de polvo, suciedad y facilitan la limpieza y desinfección. Sus marcos son de material sanitario y se encuentran protegidos con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas, de material no corrosivo. Los vidrios de las ventanas cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura (si aplica).		x
7	Los pisos están construidos en material resistente, no poroso, impermeable, no absorbente, con acabados libres de grietas, no deslizantes y/o defectos que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.		x
8	Los pisos en áreas de trabajo cuentan con pendiente y drenajes para facilitar la evacuación de agua producto de actividades de limpieza y desinfección.	x	
9	Las paredes deben ser lisas y estar construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	x	

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

10	Las uniones entre pared-piso y pared-pared son de forma redondeada para impedir acumulación de suciedad y facilita su limpieza y desinfección (media-caña).	x	
11	Las puertas son de material sanitario, de superficie lisa, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y de preferencia con apertura hacia afuera y ajuste hermético.	x	
12	El establecimiento cuenta con iluminación, ventilación y se encuentran protegidas y funcionando.		x
13	El sistema eléctrico se encuentra en funcionamiento, adecuado estado y no generan focos de contaminación.	x	
14	Existen suficientes sistemas de evacuación de aguas residuales y se encuentran protegidos (sifones o rejillas).	x	
15	La empresa cuenta con servicios sanitarios, lavamanos en lo posible accionados mecánicamente.	x	
16	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos.		x
17	Se lleva un control de entradas y salidas, Kardex.	x	
18	El método PEPS es aplicado por la empresa y los productos se encuentran identificados por rótulo.		x
19	Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperaturas óptimas de almacenamiento).	x	
20	Las materias primas son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene.		x
21	Existen fichas técnicas de las materias primas y registros sobre la calidad al momento de la recepción (Formatos de aceptación y rechazo).	x	
22	Los alimentos presentan fechas de vencimiento expirada.	x	
23	Los alimentos cuentan con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente.	x	
24	Las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física (evitando contaminación cruzada), cumpliendo con adecuado rotulado (Resolución 5109 de 2005).		x
25	No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química o física.	x	
26	Los equipos y utensilios son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, son fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar.	x	
27	Los cuartos fríos y/o neveras se encuentran funcionando y cumple con las temperaturas.	x	
28	Los cuartos fríos y/o neveras se encuentran limpios.		x
29	En los cuartos fríos y/o neveras se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible.		x
30	Los mesones son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, son fáciles de limpiar y desinfectar.	x	

1DS-AC-0001

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

31	No existe equipos deteriorados o en desuso en las instalaciones de la empresa que genere riesgo de contaminación.	x	
32	Los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección.	No Observado	
33	Los instrumentos usados para el control de temperatura, control de gramaje, entre otros, se encuentran calibrados. Se lleva el registro incluyendo el rango de tolerancia.		x
34	Se cuentan con formatos básicos estandarizados para los registros de producción (T°, control de gramaje, sensorial, etc.).	No Observado	
35	La empresa garantiza un producto terminado en adecuadas condiciones de higiene según el método aplicado de ensamblaje.		x
36	Se realizan contra muestras y se almacenan en congelación (-7°C a -18°C) durante 72 horas.	No Aplica	
37	Se realiza el rótulo y los registros de las contra muestras.	No Aplica	
38	La empresa entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación.	x	
39	Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.		x
40	Se observa a los manipuladores realizando un lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área de producción de alimentos, en los cambios de actividad y después de manipular materiales u objetos que puedan representar riesgo de contaminación para los alimentos.	No Observado	
41	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas).		x
42	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos.	No Observado	
43	La empresa cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud a los manipuladores de alimentos (fecha, razón clínica, descripción de acciones preventivas y correctivas y concepto).	No Observado	
44	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo y examen de piel) al inicio del contrato y ante la rotación del personal. Dichos documentos reposan en el servicio de alimentación.		x
45	La empresa garantiza la limpieza y desinfección de las áreas con que cuenta la planta de producción.	x	
46	La empresa garantiza la limpieza y desinfección en equipos.	x	
47	La empresa garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras, alimentos en bolsa, etc).	No Aplica	



CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

48	Los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y organizados.	x	
49	Se tienen definidos los productos de limpieza y desinfección con: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación.	x	
50	La empresa garantiza el suministro de agua potable en los procesos alimentarios.	x	
51	El tanque de almacenamiento de agua se encuentra construido en material sanitario.		x
52	El tanque de almacenamiento cubre la capacidad de un día de operación.		x
53	La empresa garantiza o gestiona la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Se cuentan con registros.		x
54	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro de las instalaciones de la planta de producción. Existen registros actualizados.	No Observado	
55	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica.	x	
56	Se cuenta con un sitio definido para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje (clasificación, selección, manejo y disposición final).	x	
57	La planta de producción cuenta con trampas de grasas y se encuentran en buen estado.	No Observado	
58	Se realiza procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se encuentran registrados.	No Observado	
59	Existe un correcto manejo y disposición de los residuos peligrosos (lámparas fluorescentes, baterías).	No Observado	
60	Se realiza una adecuada recolección, clasificación, manejo y disposición final de vertimientos (residuos líquidos) en especial aceite utilizado.	No Observado	
61	La empresa gestiona la limpieza de los alrededores de la planta.	x	
62	Se realiza control de plagas de acuerdo a la periodicidad establecida en el programa de plagas y se cuenta con los soportes respectivos en relación al control de plagas (cronograma, formatos de inspección interno y externo, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas).	No Observado	
63	La empresa o instalaciones de planta se encuentran libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas, y cuenta con formatos de inspección que lo soporten.	x	
64	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con concepto sanitario, SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica).	x	
65	El medio de transporte en donde se movilizan los alimentos refrigerados o congelados debe estar equipado con un adecuado sistema que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de alimentos. (Si aplica).	x	

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

66	El medio de transporte cuenta con un control de temperatura permanente del alimento (refrigerado o congelado), mediante un sistema de monitoreo de fácil lectura, registro y ubicado en lugar visible.	No Observado	
67	El transporte de alimentos cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponer los alimentos directamente sobre el piso.	x	
68	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior la leyenda: TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	x	
69	El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	x	
70	En la visita se observa los registros actualizados del programa de limpieza y desinfección.	No Observado	
71	En la visita se observa los registros actualizados del programa de disposición de residuos sólidos y líquidos.	No Observado	
72	En la visita se observa los registros actualizados del programa de control de plagas.	No Observado	
73	Se observa registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida de los equipos y cronograma.	No Observado	
74	Se observa resultados microbiológicos CONFORMES (ausencia de microorganismos patógenos) de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según el anexo y son acordes al cronograma propuesto.	x	
75	El laboratorio ofertado se encuentra contratado y habilitado por la autoridad competente y se evalúan las muestras de acuerdo a lo establecido en la oferta técnica mínima.	No Observado	
76	El programa de capacitación cuenta con cronograma, programa de inducción, soporte de temario a impartir, metodología, duración, responsable de la capacitación (nombre y firma), material utilizado, resultados de la evaluación y registro de asistencia.	x	
77	Se cuenta con programa de trazabilidad, evidenciando la realización de análisis de trazabilidad, dejando registro de la implementación.	No Observado	
78	El plan de contingencia se encuentra ajustado a las características del establecimiento.	No Observado	
79	El plan de emergencia se encuentra ajustado a las características del establecimiento.	No Observado	

<b>Puntaje posible</b>	56
<b>Puntaje obtenido</b>	39
<b>Total de cumplimiento</b>	<b>69,64%</b>

CONTINUACION ACTA 761-2020 AREAD- GRUCO -2.25 QUE TRATA DEL CONSOLIDADO DE VERIFICACIÓN JURIDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN CESOF 058-2020 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS, PARA EL CENTRO SOCIAL DE OFICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL."

### 3-VERIFICACIÓN FINANCIERA

NO SE EVALUA.

### 5. RESUMEN DE EVALUACIONES

PROPONENTE	VERIFICACIÓN JURIDICA	VERIFICACIÓN TECNICA	VERIFICACIÓN FINANCIERA
<b>INVERSIONES ALZATE MENDEZ SAS</b> NIT: 900.673.677-8	CUMPLE	NO CUMPLE	RECHAZADA-
<b>DISPEZ RIOS Y MAR S.A</b> NIT: 900.126.024-3	NO SE EVALUA	NO SE EVALUA	NO SE EVALUA

Se publican para observaciones y traslado desde las 17:30 horas del día 09 de septiembre de 2020 hasta las 17:30 horas del día 10 de septiembre de 2020

### 6. FIRMAS DE CONFORMIDAD

Una vez terminada la apertura de propuestas, firman los que en ella intervinieron, así

\_\_\_\_\_  
**LUZ HELENA VELANDIA LÓPEZ**  
Integrante Comité Jurídico Cesof

\_\_\_\_\_  
**WILLIAM RICARDO BENAVIDES RODRIGUEZ**  
Integrante Comité Técnico Cesof

\_\_\_\_\_  
**MARIBEL PRIETO BUSTOS**  
Integrante Comité Financiero Cesof

\_\_\_\_\_  
**CARLOS DAVID MORENO CASTILLO**  
Integrante Comité Ambiental Cesof

\_\_\_\_\_  
**NIDIA ISABEL LÓPEZ RODRÍGUEZ**  
Integrante Comité SST Cesof

\_\_\_\_\_  
**SERGIO ANTONY BENAVIDES OCAMPO**  
Ingeniero de Alimentos

Elaborado por: Magda Alejandra Galindo Mejía / Secretaria Oficina de Contratos  
Revisado por: Luz Helena Velandía López / Asesora Jurídica  
SI Carlos Andrés Castillo Parra Jefe Grupo Contratos  
Fecha de Elaboración: 09/09/2020  
Archivo: Mis documentos\CONSOLIDADO SUMINSTRO DE PESCADOS

Av. Boyacá No. 142 A – 55 Bogotá D. C.  
PBX: (091)6439420 Ext. 412-405  
contratos@cesof.gov.co  
[HTTPS://CESOF.GOV.CO](https://cesof.gov.co)

1DS-AC-0001