

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-27	
	EVALUACIÓN JURÍDICA O REEVALUACIÓN JURÍDICA	VERSIÓN No 01	Página 1 de 7
	FECHA	20	12

LUGAR Y FECHA: 06 de marzo de 2025

PROCESO No.: SASI 012-005-2025

OBJETO:

Con toda atención me permito hacer entrega de la correspondiente verificación jurídica, respecto a los documentos habilitantes presentados para el proceso de Selección Abreviada No. SASI-012-005-2025, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS", procediendo a su verificación de cumplimiento en los siguientes términos

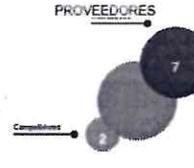
ANTECEDENTES:

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

- Presupuesto: **\$5.000.000.000,00 M/C**, incluido IVA y los impuestos a los que hubiese lugar.
 - GRUPO No. 1 \$ 643.000.000,00
 - GRUPO No. 2 \$ 4.357.000.000,00
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **3725 de 11 de febrero de 2025**, expedido por el Coordinador Financiero de la Entidad y Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3825 del 11 de febrero de 2025
- Apertura: **Resolución N° 023 del 26 d febrero de 2025**, por medio de la cual se ordena la apertura del Proceso de **Selección Abreviada Subasta Inversa 012-005-2025**.
- Cierre: **05 de marzo de 2025**.
- Plazo de Ejecución: hasta el **30 de junio de 2025**.

RESUMEN EVALUACION JURIDICA

Selección abreviada subasta inversa [Presentación de oferta]
 SASI 012-005-2025 (Presentación de oferta) PROVEEDORES
 Valor estimado \$ 5.000.000.000 COP [Clasificación de objetos: Suministros]
 Unidad de administración REGIONAL PACIFICO



SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS

Cuya oferta (UTC 0000) Soyuz, Lima, Perú
 Fecha de presentación de oferta 09:00 AM - Fecha de publicación 08:00 PM
 Apertura 09:00 AM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación del proceso	Plazo para presentar observaciones al Plazo de Condiciones	Plazo para la observación al Plazo de Condiciones	Presentación de ofertas	Apertura de ofertas	Fecha de inicio entrega	Fecha de cobro	Publicación Acto Administrativo de adjudicación o de Determinación de Débito
DOMINGO	DOCESES	DOMINGO	DOMINGO	DOMINGO	DOMINGO	DOMINGO	DOMINGO

LISTA DE OFERTAS

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
012-005-2025 Oferta	ELIJON AL CENTRO TORONTO CASAPUJANO	Oferta en evaluación	09:00:00 AM	0 COP
Oferta grupo 1	Jorge Alberto Mejía Montoya	Oferta en evaluación	09:00:00 AM	0 COP

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO EVALUACIÓN JURÍDICA O REVALUACIÓN JURÍDICA	CÓDIGO: CT-FO-27		
		VERSIÓN No 01	Página 2 de 7	
		FECHA	20	12
				

OFERENTE: ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
C.C. 16.511.170

EQUISITO	CARACTERÍSTICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Anexo No 1	X	
	Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal y además el nombre de los integrantes del mismo	N/A	
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REP. LEGAL O DOCUMENTO LEGAL IDÓNEO	Objeto	X	
	Expedición no mayor a 30 días	X	
	Duración	X	
DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA	Anexo No 5	N/A	
CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)	Expedido dentro de los Treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de las propuestas; este documento debe encontrarse EN FIRME al momento del cierre del proceso o durante el traslado de informe de evaluación.	X	
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO	VERIFICADO	X	
	Valor 10% del Presupuesto	X	

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO EVALUACIÓN JURÍDICA O REEVALUACIÓN JURÍDICA	CÓDIGO: CT-FO-27	
		VERSIÓN No 01	Página 3 de 7
		FECHA	20 12 2023
			

GARANTIA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	Vigencia	X	
	A favor de la Agencia Logística Regional Pacifico	X	
	Tomadores	X	
	Clausulado	X	
CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCAL	Persona Jurídica	X	
	Persona Natural	N/A	
	planillas de pago de seguridad social de los últimos 6 meses.	N/A	
RESPONSABILIDAD FISCAL CGR	VERIFICADO	X	
ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	VERIFICADO	X	
CERTIFICACIÓN MEDIDAS CORRECTIVAS	VERIFICADO	X	
ANTECEDENTES JUDICIALES POLICIA NACIONAL	VERIFICADO	X	
REDAM	VERIFICADO	X	
COMPROMISO Y ENCUESTA ANTICORRUPCION	VERIFICADO	X	
CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	VERIFICADO	X	
PACTO DE CONFIDENCIALIDAD	VERIFICADO	X	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-27		
		VERSIÓN No 01	Página 4 de 7	
		FECHA	20	12
EVALUACIÓN JURÍDICA O REVALUACIÓN JURÍDICA				

COMPROMISO ANTISOBORNO	VERIFICADO	X	
FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA.	En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio o unión temporal, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman	X	
REPORTE DE BENEFICIARIOS FINALES RUB - DIAN	Aportado por el Proponente, conforme al pliego de condiciones	X	
REGISTRO NACIONAL DE PEQUEÑOS PRODUCTORES	Aporta certificación de acreditación pequeños productores	X	
CONCLUSION			HABILITADO

OFERENTE: SUMINISTROS Y SERVICIOS JM
 NIT: 21-613628-02
 REPRESENTANTE LEGAL: JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA
 C.C. 11.792.512

EQUISITO	CARACTERÍSTICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Anexo No 1	X	
	Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal y además el nombre de los integrantes del mismo	N/A	
	Objeto	X	

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO EVALUACIÓN JURÍDICA O REEVALUACIÓN JURÍDICA	CÓDIGO: CT-FO-27	
		VERSIÓN No 01	Página 5 de 7
		FECHA	20 12 2023
			

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REP. LEGAL O DOCUMENTO LEGAL IDÓNEO	Expedición no mayor a 30 días	X	
	Duración	X	
DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA	Anexo No 5	N/A	
CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)	Expedido dentro de los Treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de las propuestas; este documento debe encontrarse EN FIRME al momento del cierre del proceso o durante el traslado de informe de evaluación.	X	
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO	VERIFICADO	X	
GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	Valor 10% del Presupuesto	X	
	Vigencia	X	
	A favor de la Agencia Logística Regional Pacifico	X	
	Tomadores	X	
	Clausulado	X	
CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD	Persona Jurídica	X	
	Persona Natural	N/A	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 MINISTERIO DE DEFENSA FORZAS ARMADAS <small>LA DEFENSA ES NUESTRO FUTURO</small>	TITULO	CÓDIGO: CT-FO-27		 <small>Orden Militar y Comandante</small> de la Defensa
		VERSION No 01	Página 6 de 7	
		FECHA	20	12

SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCAL	planillas de pago de seguridad social de los últimos 6 meses.	N/A	
RESPONSABILIDAD FISCAL CGR	VERIFICADO	X	
ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	VERIFICADO	X	
CERTIFICACIÓN MEDIDAS CORRECTIVAS	VERIFICADO	X	
ANTECEDENTES JUDICIALES POLICIA NACIONAL	VERIFICADO	X	
REDAM	VERIFICADO	X	
COMPROMISO Y ENCUESTA ANTICORRUPCION	VERIFICADO	X	
CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	VERIFICADO	X	
PACTO DE CONFIDENCIALIDAD	VERIFICADO	X	
COMPROMISO ANTISOBORNO	VERIFICADO	X	
FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA.	En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio o unión temporal, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.	X	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	CÓDIGO: CT-FO-27		
		EVALUACIÓN JURÍDICA O REVALUACIÓN JURÍDICA	VERSIÓN No 01	Página 7 de 7
			FECHA	20
				

REPORTE DE BENEFICIARIOS FINALES RUB - DIAN	Aportado por el Proponente, conforme al pliego de condiciones	X	
REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTORES PEQUEÑOS	Aporta certificación de acreditación pequeños productores	X	
CONCLUSION			HABILITADO

<u>1</u>	ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	HABILITADO
<u>2</u>	SUMINISTROS Y SERVICIOS JM	HABILITADO

COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR

MARCELA
ALEJANDRA HERRAN

Firmado digitalmente por MARCELA
ALEJANDRA HERRAN
Fecha: 2023.03.08 23:07:15 -05'00'

PS. MARCELA ALEJANDRA HERRAN PRIETO
Abogada Grupo Precontractual
Subdirección General de Contratación
Agencia Logística de las Fuerzas Militares



EVALUACIÓN TÉCNICA

Cali, 06 de marzo de 2024.

PROCESO No. SASI-012-005-2025

1. OBJETO: "SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS".

2. ANTECEDENTES:

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

3. El valor del presente proceso será de **CINCO MIL MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$5.000.000.000)** incluido IVA y demás erogaciones y con el cual se pretenden adquirir los bienes descritos en las especificaciones técnicas.

NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará POR GRUPOS ASI:

GRUPO N° 1: El valor será de SEIS CIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$643.000.000) incluido IVA.

RUBRO	CONCEPTO	PRESUPUESTO ASIGNADO
A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	21.000.000
A-05-01-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	63.000.000
A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	550.000.000
A-05-01-01-002-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	9.000.000
A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	
TOTAL		643.000.000

GRUPO N° 2: El valor será de CUATRO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$ 4.357.000.000) incluido IVA.

RUBRO	CONCEPTO	PRESUPUESTO ASIGNADO
A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	\$ 818.000.000,00
A-05-01-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	\$ 212.000.000,00
A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	\$ 3.140.000.000,00
A-05-01-01-002-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	\$ 80.000.000,00
A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	\$ 107.000.000,00
TOTAL		\$ 4.357.000.000,00

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal Nos. 3725 del 11 de febrero de 2025, por valor de SEIS CIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$643.000.000) y el 3825 del 11 de febrero de 2025 por valor de CUATRO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$4.357.000.000).



Certificado No.
LAT-0977



4.357.000.000) para un presupuesto total de CINCO MIL MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$5.000.000.000).

Lugar y Fecha de Apertura

- Lugar: Portal único de contratación SECOP II.
- Fecha: 26 de febrero 2025

Lugar, Fecha y Hora de Cierre.

- Lugar: Portal único de contratación SECOP II.
- Fecha: 05 de marzo 2025
- Hora: 09:00 horas
- Plazo Ejecución: El plazo de ejecución es hasta el 30 de junio de 2025 o hasta agotar el presupuesto

4. OFERTAS RECIBIDAS: Una (1) oferta recibida en el Grupo 1

- Jorge Alberto Mejía Montoya

REQUISITO	RESULTADO
4.3.1 EXPERIENCIA HABILITANTE	CUMPLE
4.4 ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL	N/A
4.5 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN QUE SE DEBEN ALLEGAR CON LA OFERTA	N/A
4.5.1. ACEPTACION CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE
4.5.2 VISITA TECNICA INSTALACIONES LOCAL OPERACIÓN LOGISTICA	CUMPLE
4.5.3 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CUMPLE
4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL	CUMPLE
4.5.5 CUMPLIMIENTO CONDICIONES OPERACIÓN LOGISTICA UNIDADES MILITARES	CUMPLE
4.5.6 VERIFICACIÓN PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	CUMPLE
4.5.7 VERIFICACIÓN CERTIFICADO MÉDICO Y CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA:	CUMPPLE
4.5.8 VALIDACIÓN CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN:	CUMPLE
4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	NO CUMPLE
4.5.10 TRANSPORTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO REFRIGERADO GRUPO 2	N/A
4.5.11 PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL GRUPO 2	N/A



4.5.12 RELACIÓN DE REGISTROS INVIMA	CUMPLE
4.5.13 MANEJO, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN CARNES, FRUTAS Y VERDURAS	CUMPLE
4.5.14 CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE
4.5.15 CERTIFICADO DE CONTINUIDAD DE SERVICIO	CUMPLE

5. OFERTAS RECIBIDAS: Una (1) oferta recibida en el Grupo 2
 • ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO

REQUISITO	RESULTADO
4.3.1 EXPERIENCIA HABILITANTE	CUMPLE
4.4 ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL	N/A
4.5 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN QUE SE DEBEN ALLEGAR CON LA OFERTA	N/A
4.5. 1 ACEPTACION CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE
4.6. VISITA TECNICA INSTALACIONES LOCAL OPERACIÓN LOGISTICA	CUMPLE
4.5.3 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CUMPLE
4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL	NO CUMPLE
4.5.5 CUMPLIMIENTO CONDICIONES OPERACIÓN LOGÍSTICA UNIDADES MILITARES	CUMPLE
4.5.6 VERIFICACIÓN PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	CUMPLE
4.5.7 VERIFICACIÓN CERTIFICADO MÉDICO Y CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA:	CUMPLE
4.5.8 VALIDACIÓN CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN:	CUMPLE
4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	CUMPLE
4.5.10 TRANSPORTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO REFRIGERADO <u>GRUPO 2</u>	NO CUMPLE
4.5.11 PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL <u>GRUPO 2</u>	CUMPLE
4.5.12 RELACIÓN DE REGISTROS INVIMA	CUMPLE
4.5.13 MANEJO, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN CARNES, FRUTAS Y VERDURAS	CUMPLE
4.5.14 CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE
4.5.15 CERTIFICADO DE CONTINUIDAD DE SERVICIO	CUMPLE



OBSERVACIONES:

El oferente Jorge Alberto Mejía Montoya NO aportó los siguientes documentos

4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGÍSTICA

No aportó el certificado de calibración de gramera, ya que se adjunta un documento con el nombre de gramera pero al consultar corresponde a la báscula. Se solicita al oferente la presentación del mismo.

El oferente **ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO** no aportó los siguientes documentos solicitados:

4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL

En la documentación aportada por el oferente no se evidencia la respectiva ACTA de inspección sanitaria correspondiente a Buenaventura Valle del Cauca y Tumaco Nariño (grupo 2). Se solicita al oferente la presentación del mismo.

4.5.10 TRANSPORTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO REFRIGERADO GRUPO 2

En la documentación aportada por el oferente no se evidencia que conste la revisión técnico mecánica de los siguientes vehículos: placas: NNL717 y LFL464
Se solicita al oferente la presentación del mismo.

CONCLUSIÓN:

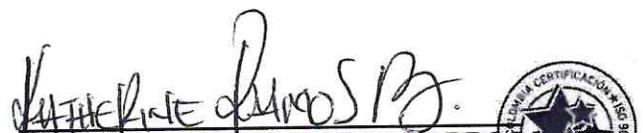
El oferente **Jorge Alberto Mejía Montoya** No Cumple con todos los requisitos solicitados en el pliego de condiciones.

El oferente **ELKIN ALONSO TOBÓN CAMPUZANO** No Cumple con todos los requisitos solicitados en el pliego de condiciones.

Lo solicitado es de carácter subsanable, por lo cual los oferentes tendrán el tiempo de traslado de las evaluaciones para aportar los documentos en los términos de la Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y Decreto 1082 de 2015.

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR


YINNA YULIETH ABELARDES MUÑOZ
Técnico Apoyo Seguridad y Defensa.


NADIA KATHERINE RAMOS BARBOSA
Técnico Apoyo Seguridad y Defensa.



Certificate No.
LAT-0977

PROCESO					DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
	TÍTULO ACTA DE VISITA TECNICA LOCAL COMERCIAL				CÓDIGO: GI-FO-09				
					VERSIÓN No. 03		Página 1 de 5		
					FECHA:	04	07	2024	

FECHA	06	MAR	2025	PROCESO O DEPENDENCIA	AOC-RPA
TEMA	VISITA TECNICA LOCAL COMERCIAL				

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
DIANA SOFIA HUERTAS CASTRO	ADMINISTRADOR CAD BVENTURA
LAURA QUIÑONES	AUXILIAR CONTABLE

CONTENIDO: Apertura a revista en sitio local comercial.

DESARROLLO:

Se realiza visita en sitio a el local comercial ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO, ubicado en la carrera 3B No 8-61 en Buenaventura, durante la visita se realiza inspección de las instalaciones, el personal y la operación realizada de manera cotidiana, se observa un lugar despejado, cuenta con los equipos e implementos necesarios y exigidos para su funcionamiento, se solicitaron los soportes exigidos en la lista de chequeo, no presentando ninguna novedad con respecto a lo emitido en estas, el personal que se encuentra involucrado en la operación cuenta con su dotación y cursos necesarios para ejercer en sus labores, a continuación relaciono evidencia fotográfica así:





TÍTULO

**ACTA DE
VISITA TECNICA LOCAL
COMERCIAL**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

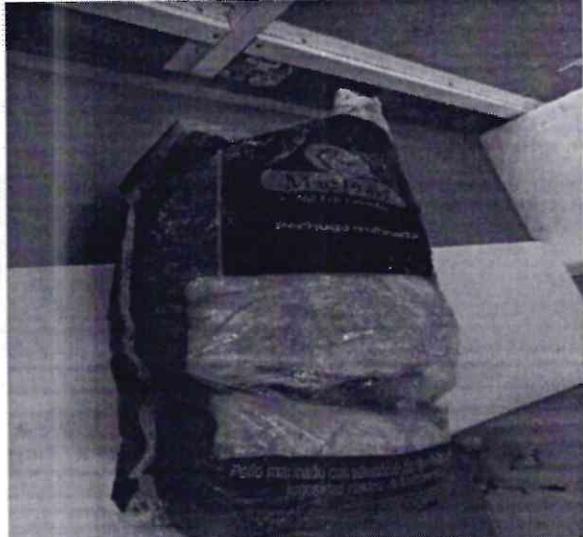
Página **2** de **5**

FECHA:

04

07

2024





TÍTULO

**ACTA DE
VISITA TECNICA LOCAL
COMERCIAL**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

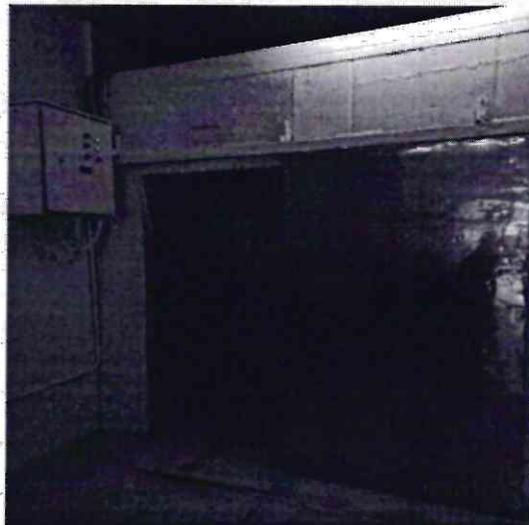
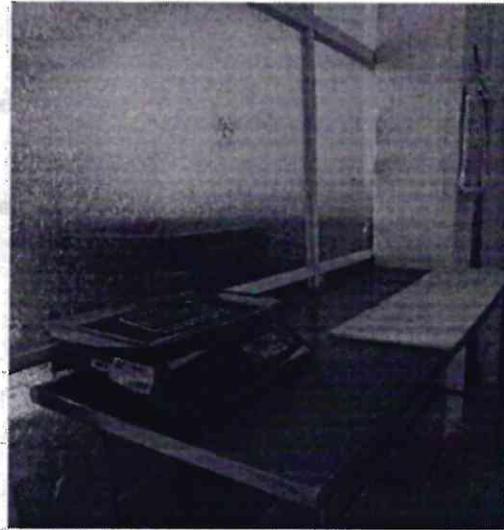
Página **3** de **5**

FECHA:

04

07

2024





TÍTULO

**ACTA DE
VISITA TECNICA LOCAL
COMERCIAL**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

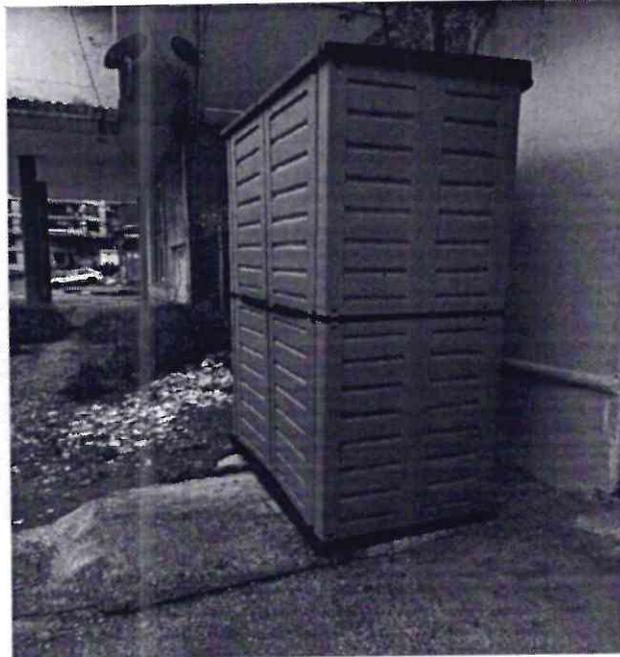
Página **4** de **5**

FECHA:

04

07

2024



CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

FIRMA ASISTENTES

Firma

Nombre: Diana Sofia Huertas Castro

Firma

Nombre: Laura Quiñones

Firma

Nombre:

Firma

Nombre:

Firma

Nombre:

Firma

Nombre:

REGIONAL PACIFICO
LISTA CHEQUEO - VISITA TECNICA
PROCESO SABI-012-006-2025

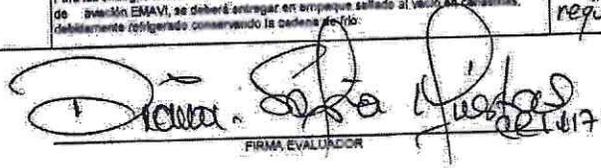
DIRECCION - CIUDAD
FECHA DE VISITA TECNICA PROCESO SABI-012-006-2025
NOMBRE DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
NOMBRE DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA

Buenaventura
06/03/2025
Diana Sofia Huertas
Laura Quiñones
Laura Quiñones
Diana Sofia Huertas

En dicha visita se verificará la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los víveres frescos a las unidades militares.

		INSTALACIÓN VISITADA:
4.5.2 VISITA TECNICA INSTALACIONES LOCAL OPERACIÓN LOGISTICA:	Verificar documentos y condiciones en las instalaciones locales: Debe dar cumplimiento con los requisitos que sejen las disposiciones legales para su normal funcionamiento Validar la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los víveres frescos a las unidades	Se realiza verificación y si cumple.
4.5.3 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:	El proveedor debe contar con instalaciones propias o en arriendo en los municipios de Bahía Solano Chocó (grupo 1) Buenaventura Valle del Cauca y Tumaco Nariño (grupo 2)	Si cumple
	El proveedor debe contar con contrato de arrendamiento vigente.	Si cumple
	El proveedor debe contar con condiciones óptimas de almacenamiento.	Si cumple
	El proveedor debe contar con la capacidad de almacenamiento: • BAHÍA SOLANO, CHOCÓ. (GRUPO 1): Refrigeración: 04 Toneladas - Congelación: 04 Toneladas; • BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA. (GRUPO 2): Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas; • TUMACO, NARIÑO. Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas.	Si cumple, cuenta con cuarto de refrigeración y congelación requerida.
4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL.	El oferente deberá presentar la respectiva ACTA de Inspección sanitaria vigente del local comercial.	Se realiza verificación si cumple.
4.5.5 CUMPLIMIENTO CONDICIONES OPERACIÓN LOGÍSTICA UNIDADES MILITARES	El local debe estar acondicionado y adaptado para la comercialización, el almacenamiento y la distribución de víveres frescos, tales como: carnes, frutas, embutidos y lácteos.	Se encuentra adecuado, si cumple.
4.5.6 VERIFICACIÓN PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA.	Validar vestimenta de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza: con botones o cremalleras y botones en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo, el personal debe mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, el calzado debe ser cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo; de ser necesario el uso de guantes estos deben permanecer limpios sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	Se realiza verificación personal cumple con indumentaria necesaria y exigida.
4.5.7 VERIFICACIÓN CERTIFICADO MÉDICO Y CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	El oferente deberá presentar los Certificados Médicos con concepto APTO para manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a seis (6) meses al momento del cierre del presente proceso y Certificado de Manipulación de Alimentos del personal quien realiza la operación logística.	Se realiza verificación y si cumple plenamente y están actualizados.
4.5.8 VALIDACIÓN CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN:	Deben tener implementado un programa y certificado de calibración del termómetro que componen los equipos.	Si cumplen, y se encuentran soportados.
	Verificar certificado de mantenimiento de cada cuarto realizado en los últimos 6 meses por una empresa legalmente certificada.	Si cumple.
4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	Garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición	Si cumple.
	Presentar certificado de calibración: son las básculas, toma de temperatura y grameras	Si presentan.

<p>4.E.10 TRANSPORTE DE ALIMENTOS: CERTIFICADO REFRIGERADO:</p>	<p>El futuro contratista deberá contar mínimo tres (03) vehículos refrigerados propios o arrendados, en las ciudades Buenaventura, Valle del Cauca, Santiago de Cali y Tumaco. Ningún aplica para el Grupo No. 2, se debe allegar respecto a cada vehículo los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACTA O CERTIFICACION, (RMMA) con concepto favorable NO PODRA TENER FECHA DE EXPIRACION MAYOR A UN AÑO. • Licencia de manejo SCAT, revisión técnica mecánica, todos ellos vigentes. • Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente. • En caso de que los vehículos no sean de propiedad del proponente se debe apurar copia del contrato de arrendamiento. <p>Nota: el oferente debe acreditar con su propuesta 2 conductores con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de conducción vigente. • Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos (APTO) vigente. • Certificado de capacitación en manipulación de alimentos. • Certificado de capacitación en manejo de residuos. 	<p>Si cumplen, se solicitan soportes debidamente vigentes, con sus respectivos documentos que acrediten el transporte del material debidamente refrigerado.</p>
<p>4.E.13 MANEJO, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN CARNES, FRUTAS Y VERDURAS</p>	<p>En las instalaciones físicas se verificará el manejo y manipulación de los víveres frescos, haciendo especial énfasis en que no se puede almacenar en la misma cavasilla, bandeja o cajas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las cavasillas deben limpiarse y con sus respectivas protecciones teniendo uso de las botanillas.</p> <p>Para las entregas terrestres realizadas en la ciudad de Santiago de Cali - Escuela Militar de Ingeniería EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en cavasillas debidamente refrigerado conservando la cadena de frío.</p>	<p>Se verifica manejo y preservación de productos debidamente higienizados, según a lo requerido.</p>



 FIRMA EVALUADOR

PROCESO					DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
	TÍTULO: ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ				CÓDIGO: GI-FO-09				
					VERSIÓN No. 03		Página 1 de 2		
					FECHA:	04	07		2024

FECHA	06	03	2025	PROCESO O DEPENDENCIA	ABASTECIMIENTOS – CAD&S TUMACO
--------------	-----------	-----------	-------------	------------------------------	---

TEMA	VISITA TECNICA ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO
-------------	--

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
KATTY JOHANA PALMA ESTACIO	ADMINISTRADOR CAD&S
RIGOBERTO LOPEZ	ADMINISTRADOR AGROCARNICOS DEL PACIFICO

CONTENIDO:
 VISITA TECNICA PROCESO SASI-012-005-2025

DESARROLLO:

SE INSPECCIONA LA INSTALACION DEL SEÑOR ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZO EL CUAL SE OBSERVA LO SIGUIENTE:

EL LOCAL SE ENCUENTRA EN OPTIMAS CONDICIONES.

CUMPLE CON LA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO SOLICITADO DE LOS CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN Y CUENTA CADA UNO CON SU CERTIFICADO DE MANTENIMIENTO.

EL CONDUCTOR TIENE AL DÍA SU RESPECTIVA LICENCIA DE CONDUCCIÓN Y CERTIFICADOS REQUERIDOS.

SE VERIFICA ACTA DE INSPECCION SANITARIA EL CUAL SE ENCUENTRA VIGENTE Y SU CONCEPTO ES FAVORABLE.

EL PERSONAL CUMPLE CON DOTACION, CERTIFICADOS MEDICOS Y CERTIFICACIONES DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

SE VALIDÓ LOS FORMATOS DE CONTROL DE TEMPERATURA ESTANDO AL DÍA, LOS EQUIPOS CUENTAN CON SUS RESPECTIVOS CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN.

ACTA DE CERTIFICACIÓN DE INVIMA A LA FECHA Y CON CONCEPTO FAVORABLE.

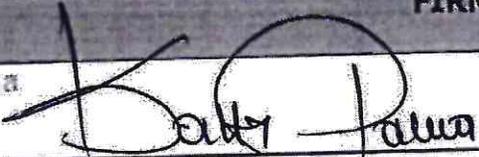
SE CUENTA CON VEHICULO REFRIGERADO PROPIO EN BUENAS CONDICIONES.

PROCESO		DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL			
	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-09			
		VERSION No. 03	Página 2 de 2		
		FECHA:	04	07	2024
		ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ			

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

SE CONCLUYE QUE EL ESTABLECIMIENTO SE ENCUENTRA EN MUY BUENAS CONDICIONES Y CUMPLE CON LA OPERACIÓN LOGÍSTICA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE LOS VIVERES FRESCOS.

FIRMA ASISTENTES

Firma		Firma	
Nombre:	Eddy Jhonatan Palencia	Nombre:	Roberto Lopez
Firma		Firma	
Nombre:		Nombre:	

REGIONAL PACIFICO
LISTA CHEQUEO - VISITA TECNICA
PROCESO SASI-012-005-2025

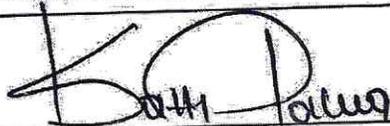
DIRECCION - CIUDAD
FECHA DE VISITA TECNICA PROCESO SASI-012-005-2025
NOMBRE DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
NOMBRE DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA

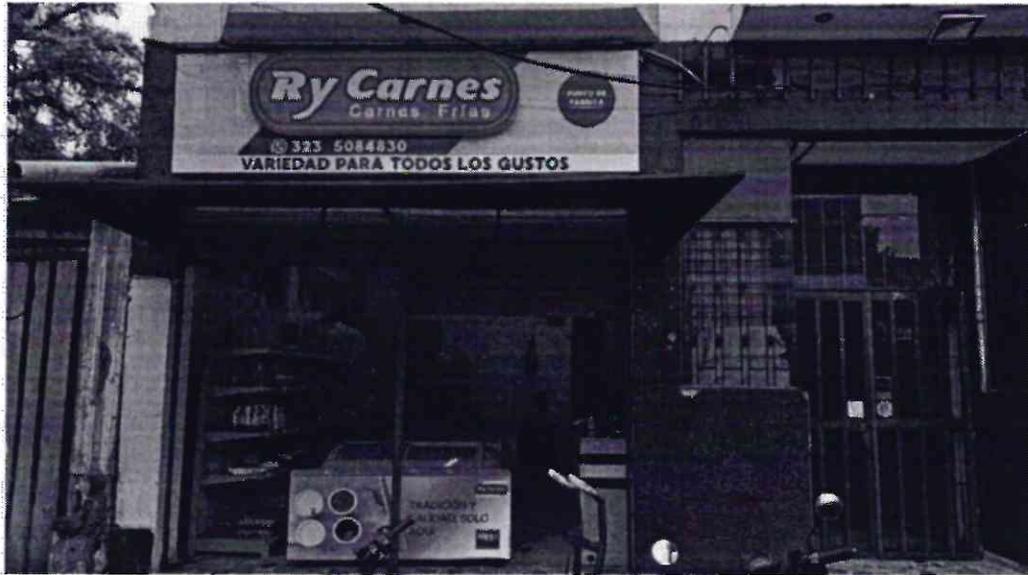
06 MARZO 2025
RIGOBERTO LOPEZ
KATH JONANA PALMA
KATH PALMA

En dicha visita se verificará la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los viveres frescos a las unidades militares.

		INSTALACIÓN VISITADA:
4.5.2 VISITA TECNICA INSTALACIONES LOCAL OPERACIÓN LOGISTICA	Verificar documentos y condiciones en las instalaciones locales. Debe dar cumplimiento con los requisitos que exijan las disposiciones legales para su normal funcionamiento. Verificar la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los viveres frescos a las unidades.	Cumple
4.5.3 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	El proveedor debe contar con instalaciones propias o en arriendo en los municipios de: Bahía Solano choce (grupo 1) Buenaventura Valle del Cauca y Tumaco Nariño (grupo 2)	Cumple
	El proveedor debe contar con contrato de arrendamiento vigente	Cumple
	El proveedor debe contar con condiciones óptimas de almacenamiento.	Cumple
	El proveedor debe contar con la capacidad de almacenamiento: • BAHÍA SOLANO, CHOCCÓ. (GRUPO 1) Refrigeración: 04 Toneladas - Congelación: 04 Toneladas • BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA. (GRUPO 2) Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas • TUMACO, NARIÑO: Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas	Cumple
4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL	El oferente deberá presentar la respectiva ACTA de inspección sanitaria vigente del local comercial.	Cumple
4.5.5 CUMPLIMIENTO CONDICIONES OPERACIÓN LOGISTICA UNIDADES MILITARES	El local debe estar acondicionado y adaptado para la comercialización, el almacenamiento y la distribución de viveres frescos, tales como: carnes, fruter, embutidos y lácteos.	Cumple
4.5.6 VERIFICACIÓN PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGISTICA	Validar vestimenta de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que pueden caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo; el personal debe mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; el calzado debe ser cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo; de ser necesario el uso de guantes estos deben permanecer limpios sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	Cumple
4.5.7 VERIFICACIÓN CERTIFICADO MÉDICO Y CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGISTICA	El oferente deberá presentar los Certificados Médico con concepto APTO para manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a seis (6) meses al momento del cierre del presente proceso y Certificado de Manipulación de Alimentos del personal quien realiza la operación logística.	Cumple
4.5.8 VALIDACIÓN CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN:	Deben tener implementado un programa y certificado de calibración del termómetro que componen los equipos.	Cumple
	Verificar certificado de mantenimiento de cada cuarto realizado en los últimos 6 meses por una empresa legalmente certificada.	Cumple
4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGISTICA	Garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición.	Cumple
	Presentar certificado de calibración; son las básculas, toma de temperatura y grameras	Cumple

<p>4.5.10 TRANSPORTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO REFRIGERADO</p>	<p>El futuro contratista deberá contar mínimo tres (03) vehículos refrigerados propios o arrendados, en las ciudades Buenaventura Valle del Cauca, Santiago de Cali y Tumaco. Nañío aplica para el Grupo No. 2, se debe allegar respecto a cada vehículo los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACTA O CERTIFICACION, (INVIMA) con concepto favorable NO PODRA TENER FECHA DE EXPEDICION MAYOR A UN AÑO. • Licencia de tránsito SOAT, revisión técnica, todos ellos vigentes. • Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente • En caso de que los vehículos no sean de propiedad del proponente se debe aportar copia del contrato de arrendamiento <p>Nota: el oferente debe acreditar con su propuesta 3 conductores con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de conducción vigente. • Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos (APTO) vigente • Certificado de capacitación en manipulación de alimentos. • Certificado de capacitación en manejo defensivo. 	<p>Cumple</p>
<p>4.5.13 MANEJO, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN CARNES, FRUTAS Y VERDURAS</p>	<p>En las instalaciones locativas se verificará el manejo y manipulación de los víveres frescos, haciendo especial énfasis en que no se pueda almacenar en la misma canastilla, bandeja o cajas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsitas.</p> <p>Para las entregas terrestres realizadas en la ciudad de Santiago de Cali – Escuela militar de aviación EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en canastillas, debidamente refrigerado conservando la cadena de frío.</p>	<p>Cumple</p>


 FIRMA EVALUADOR



U.K.R. IPE S.A.S. <small>Unidad de Registro y Control</small> Nº. 30033796-0 <small>Calle Comercio 12.784, Ciudad Nueva, Colombia</small> <small>Tel. 30033796-0</small>		COPROLOGICO Hechos para parásitos intestinales	
No. 3003271 Certificación de reconocimiento médico de manipulador de alimentos de acuerdo al decreto 307597 y la resolución 267413		Normal	
BENIGNO MAGALLANES SINA Nombre y Apellido		No se realizó	
188717430 Documento		Negativo	
Fecha de Expedición: 19/02/2025		Firma Médica: <i>[Signature]</i>	
VALERÁ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN			





Santiago de Cali, 30 de octubre de 2024.

0 323 233 4904
+5000 307 0484
8 de 7:00 a 17:00 horas

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Por medio de la presente, se certifica que el alumno **ROBERTO LÓPEZ CASTRILLÓN**, identificado con cédula de ciudadanía **70.827.998**, ha aprobado satisfactoriamente las pruebas teórica y práctica en manejo defensivo, conforme a las normativas de tránsito vigentes en Colombia y los estándares exigidos por el Centro de Enseñanza Automotriz **NASCAR**.

Detalles de las pruebas:

Prueba teórica:

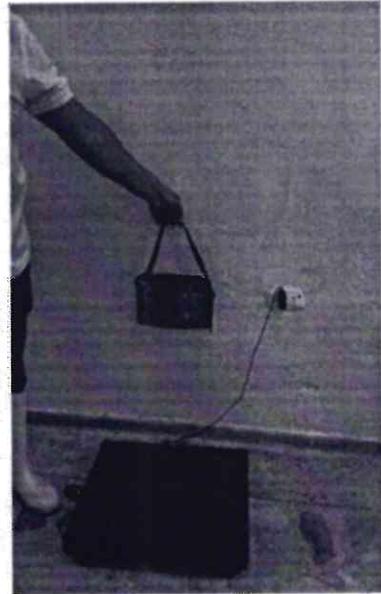
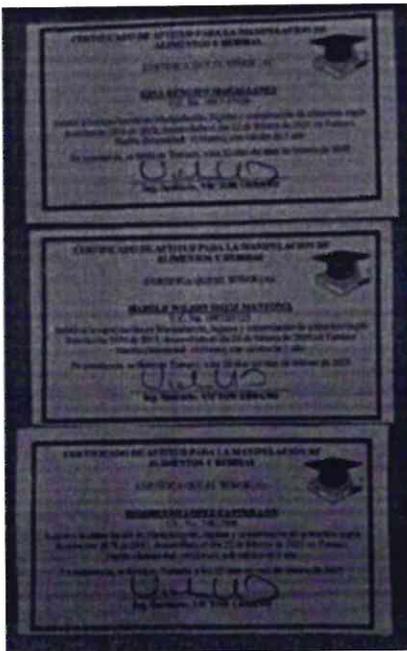
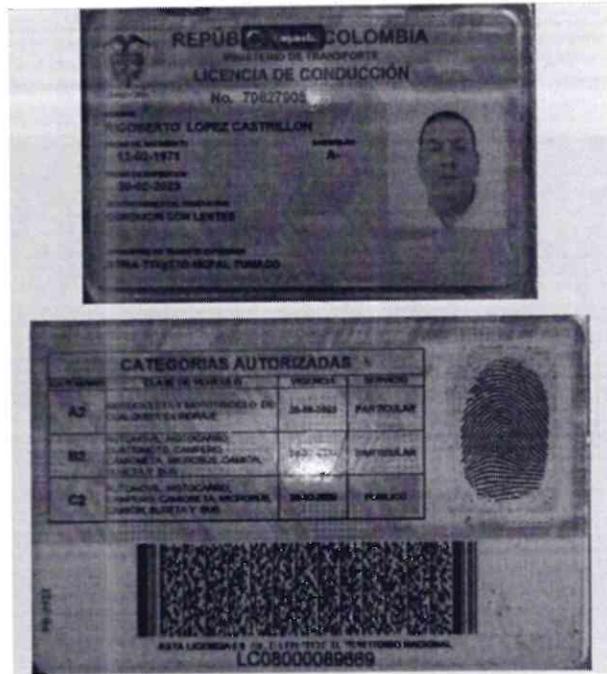
- Fecha: 30 de octubre del 2024
- Puntaje obtenido: 75/100
- Criterios evaluados: Normativa de tránsito, seguridad vial, operación y manejo de vehículos en categoría C2.
- Estado: Aprobado.

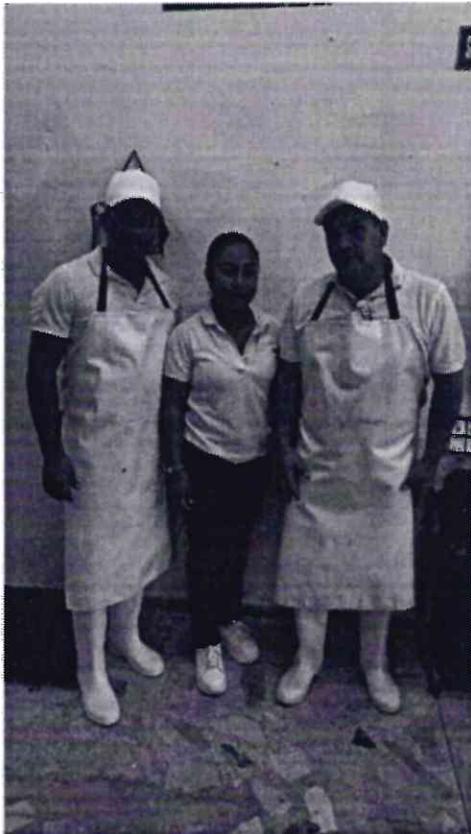
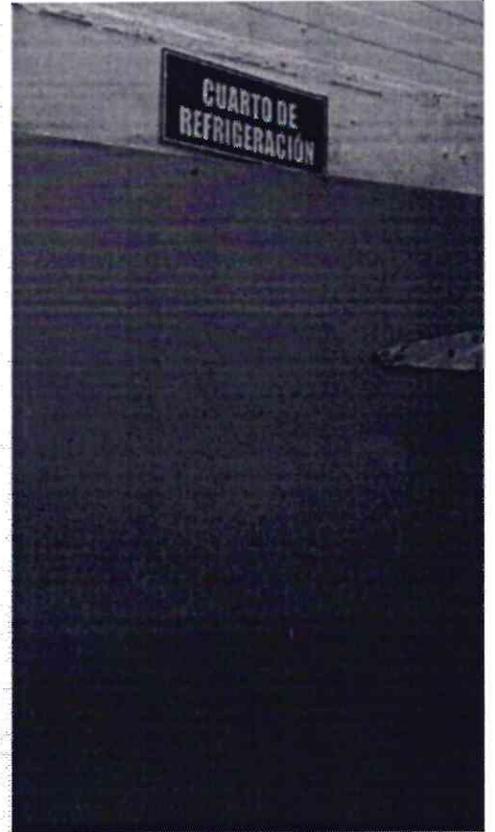
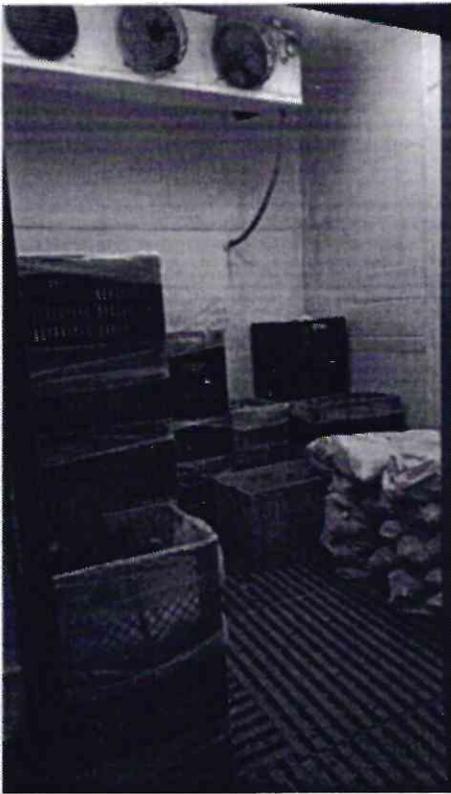
Prueba práctica:

- Fecha: 30 de octubre del 2024
- Vehículo utilizado: Camión de marca JMC, modelo 2026, con placa **92879**.
- Puntaje obtenido: 90/100
- Criterios evaluados: Maniobras, estacionamiento, cambio de marchas, respeto por las señales de tránsito, control del vehículo en curvas, visor ciego y manejo de situaciones de riesgo, priorizando la seguridad de todos los usuarios de la vía.
- Estado: Aprobado.

El alumno ha demostrado competencias teóricas y prácticas suficientes para la conducción, cumpliendo con los estándares requeridos. Por lo tanto, se expide este certificado el 30 de octubre del 2024.

JUAN FELIPE LEÓN BIVERA
DIRECTOR





INFORMACION GENERAL		FECHA		ACTIVO	
ACTA DE INSPECCION ANTES DE COMENZAR EL SERVICIO EN ESTABLECIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		18-02-2013		CS	
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE GUAYAS					
ESTADO TERRITORIAL DE SALUD		INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE GUAYAS			
ESTABLECIMIENTO					
RACION SOCIAL: ASOCIACION DEL PRODUCTOR DE TUNACO					
CALLE NO:		166110-6		NUMERO DE NOTIFICACION: 020204101130-3	
NOMBRE COMERCIAL: ASOCIACION DEL PRODUCTOR DE TUNACO					
MUNICIPIO:		CI - ANTOGUA		MUNICIPIO REGIONAL: 21156	
DEPARTAMENTO:		NAEIRO		MUNICIPIO: TUNACO	
TELEFONO: 315520572					
CORREO ELECTRONICO: produnor@produnor@hotmail.com					
NOMBRE DEL PROPIETARIO: TUDON CAMPELANO RIVIN ALONSO					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:		C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.I. <input type="checkbox"/> N.I. <input type="checkbox"/>		NUMERO DE IDENTIFICACION: 1000000000000	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: TUDON CAMPELANO RIVIN ALONSO					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:		C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.I. <input type="checkbox"/> N.I. <input type="checkbox"/>		NUMERO DE IDENTIFICACION: 00000000	
DIRECCION DE NOTIFICACION: VILLA DE LA CAUSA					
DEPARTAMENTO:		NAEIRO		MUNICIPIO: TUNACO	
NOMBRE Y DIA DE FUNCIONAMIENTO:		LUNES A DOMINGO		NUMERO DE TRABAJADORES: 0	
CONCEPTO DEL SERVICIO QUE SE PRESTA					
FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION:		05-10-2013		N.º DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION:	
MOTIVO DE LA VISITA					
PREPARACION:		SELECCION DEL ALIMENTO: <input checked="" type="checkbox"/>		ANALISIS QUIMICO, QUIMICO Y MICROBIOLOGICO:	
SELECCION DE SERVICIO:		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA:		SELECCION DE SERVICIO:	

REGIONAL PACIFICO
LISTA CHEQUEO - VISITA TECNICA
PROCESO SASI-012-005-2025

DIRECCION - CIUDAD
FECHA DE VISITA TECNICA PROCESO SASI-012-005-2025
NOMBRE DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
NOMBRE DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO QUE RECIBE LA VISITA
FIRMA DE FUNCIONARIO DELEGADO DIRPA QUE HACE LA VISITA

Bahia Solano Choco
06 Mayo 2025
Schneider Herrera
S.V. Gonzalez Leonardo
Schneider Herrera

En dicha visita se verificará la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los víveres frescos a las unidades militares.

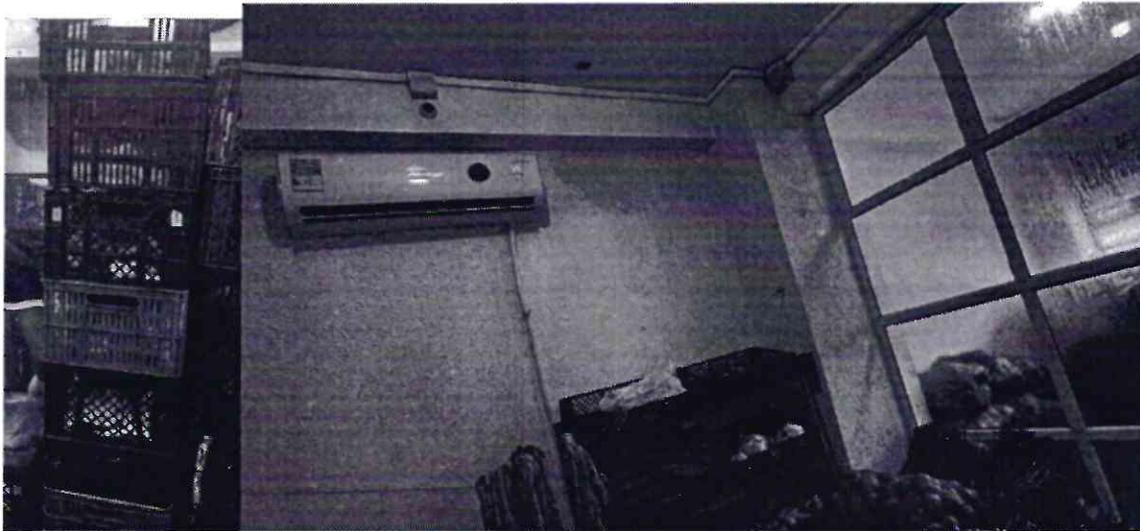
		INSTALACIÓN VISITADA
4.5.2 VISITA TECNICA INSTALACIONES LOCAL OPERACIÓN LOGÍSTICA	Verificar documentos y condiciones en las instalaciones localivas Debe dar cumplimiento con los requisitos que exigen las disposiciones legales para su normal funcionamiento Verificar la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los víveres frescos a las unidades	Cumplido al 100%
4.5.3 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	El proveedor debe contar con instalaciones propias o en arriendo en los municipios de, Bahía Solano Choco (grupo 1) Buenaventura Valle del Cauca y Tumaco Nariffo (grupo 2)	Cumplido al 100%
	El proveedor debe contar con contrato de arrendamiento vigente	Cumplido al 100%
	El proveedor debe contar con condiciones óptimas de almacenamiento	Cumplido al 100%
	El proveedor debe contar con la capacidad de almacenamiento. • BAHÍA SOLANO, CHOCÓ. (GRUPO 1) Refrigeración: 04 Toneladas - Congelación: 04 Toneladas • BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA. (GRUPO 2) Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas • TUMACO, NARIÑO. Refrigeración: 10 Toneladas - Congelación: 10 Toneladas	Cumplido al 100%
4.5.4 CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN VIGENTE SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL	El oferente deberá presentar la respectiva ACTA de inspección sanitaria vigente del local comercial	Cumplido al 100%
4.5.5 CUMPLIMIENTO CONDICIONES OPERACIÓN LOGÍSTICA UNIDADES MILITARES	El local debe estar acondicionado y adaptado para la comercialización, el almacenamiento y la distribución de víveres frescos, tales como: carnes, frutas, embutidos y lácteos.	Cumplido al 100%
4.5.6 VERIFICACIÓN PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	Validar vestimenta de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo, el personal debe mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, el calzado debe ser cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes estos deben permanecer limpios sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	Cumplido al 100%
4.5.7 VERIFICACIÓN CERTIFICADO MÉDICO Y CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	El oferente deberá presentar los Certificados Médico con concepto APTO para manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a seis (6) meses al momento del cierre del presente proceso y Certificado de Manipulación de Alimentos del personal quien realiza la operación logística.	Cumplido al 100%
4.5.8 VALIDACIÓN CUARTOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN;	Deben tener implementado un programa y certificado de calibración del termómetro que componen los equipos	Cumplido al 100%
	Verificar certificado de mantenimiento de cada cuarto realizado en los últimos 6 meses por una empresa legalmente certificada.	Cumplido al 100%
4.5.9 CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN LOGÍSTICA	Garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición	Cumplido al 100%
	Presentar certificado de calibración; son las básculas, toma de temperatura y grameras.	Cumplido al 100%

<p>4.5.19 TRANSPORTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO REFRIGERADO</p>	<p>El futuro contratista deberá contar mínimo tres (03) vehículos refrigerados propios o arrendados, en las ciudades Buenaventura Valle del Cauca, Santiago de Cali y Tumaco Nerfio aplica para el Grupo No. 2, se debe allegar respecto a cada vehículo los siguientes documentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACTA O CERTIFICACION, (INVIMA) con concepto favorable NO PODRA TENER FECHA DE EXPEDICION MAYOR A UN AÑO • Licencia de tránsito SOAT, revisión técnica, todos ellos vigentes • Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente • En caso de que los vehículos no sean de propiedad del proponente se debe aportar copia del contrato de arrendamiento <p>Nota: el oferente debe acreditar con su propuesta 3 conductores con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de conducción vigente. • Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos (APTO) vigente • Certificado de capacitación en manipulación de alimentos. • Certificado de capacitación en manejo defensivo. 	<p><i>Cumplido al 100%</i></p>
<p>4.5.13 MANEJO, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN CARNES, FRUTAS Y VERDURAS</p>	<p>En las instalaciones localivas se verificará el manejo y manipulación de los víveres frescos, haciendo especial énfasis en que no se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavaas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas.</p> <p>Para las entregas terrestres realizadas en la ciudad de Santiago de Cali – Escuela militar de aviación EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en canastillas, debidamente refrigerado conservando la cadena de frío</p>	<p><i>Cumplido al 100%</i></p>

SUIF. González Almanza L.

FIRMA EVALUADOR

FOTOS VISITA LOCAL COMERCIAL JORGE MEJIA BAHIA SOLANO



FOTOS VISITA LOCAL COMERCIAL JORGE MEJIA BAHIA SOLANO





TÍTULO

EVALUACION FINANCIERA

Código CT-FC-28

Versión No. 00

Página 1 de 1

Fecha:

8 3 2018



No. PROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No. SASI-012-005-2025

OBJETO:

"SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS".

FECHA EVALUACION:

5 de marzo de 2025

PRESUPUESTO OFICIAL

El valor del presente proceso será de CINCO MIL MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$5.000.000.000) incluido IVA y demás erogaciones y con el cual se pretenden adquirir los bienes descritos en las especificaciones técnicas.
 NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará POR GRUPOS ASÍ:

GRUPO N° 1: El valor será de SEIS CIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$643.000.000) incluido IVA.

RUBRO	CONCEPTO	PRESUPUESTO ASIGNADO
A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	21.000.000
A-05-01-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	63.000.000
A-05-01-01-000-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	580.000.000
A-05-01-01-000-003	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	9.000.000
A-05-01-01-000-004	BEBIDAS	
TOTAL		643.000.000

GRUPO N° 2: El valor será de CUATRO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$ 4.357.000.000) incluido IVA.

RUBRO	CONCEPTO	PRESUPUESTO ASIGNADO
A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	\$ 818.000.000,00
A-05-01-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	\$ 212.000.000,00
A-05-01-01-000-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	\$ 3.140.000.000,00
A-05-01-01-000-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	\$ 80.000.000,00
A-05-01-01-000-004	BEBIDAS	\$ 187.000.000,00
TOTAL		\$ 4.357.000.000,00

No.	OFERENTE	VIGENCIA RUP Y ESTADOS FINANCIEROS	PLIEGO	INDICADORES FINANCIEROS			CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
				CAPITAL DE TRABAJO	NIVEL ENDEUDAMIENTO	INDICE LIQUIDEZ	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO ROE	RENTABILIDAD DEL ACTIVO ROA
				N/A	Debe ser igual o menor (<=) al 56%	Debe ser mayor o igual al (>=)2,49%	Debe ser una cobertura mayor o igual a 2,58 veces	Debe ser Mayor o igual (>=) 14%	Debe ser Mayor o igual (>=) 11%
1	ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZNO	2023		N/A	0,17%	10,32%	30,09	30%	24%
					HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO
2	JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA	2023		N/A	0,06%	16,33%	CUMPLE	50%	47%
					HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO

NOTAS A LAS OFERTAS PRESENTADAS

CONCLUSIONES

EN LOS INDICADORES FINANCIEROS Y EN LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL, QUEDAN HABILITADOS LOS OFERENTES, ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO Y JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA

Nombre: Carolina Cuesta Arboleda
 Integrante Comité Financiero Economico Evaluador

