INFORME EVALUACION

PROCESO No: SA20-174

OBJETO CONTRACTUAL:

SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (LACTEOS Y DERIVADOS) GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.

Teniendo en cuenta el cronograma del proceso de la referencia y con fundamento en los artículos 22, Literal c, y 30 de la Resolución No. 001236 de Septiembre 13 de 2013 -Manual de Contratación, se procede a evaluar las propuestas recepcionadas oportunamente, tal como consta en la respectiva acta de cierre.

REQUISITOS HABILITANTES

No:	PROPONENTE	EXPERIENCIA		CAPACIDAD JURIDICA	CAPACIDAD FINANCIERA	CAPACIDAD ORGANIZ.
		GENERAL	ESPECIFICA			
1	MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL SAS	N/A	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
2	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	N/A	**NO CUMPLE**	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE**
3	SOCIEDAD DE COMERICALIZACION INTERNACIONAL MANUECABLARES & CIA SAS	N/A	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
4	ALVARO SANDOVAL PEÑARANDA	N/A	CUMPLE	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE**
5	INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS	N/A	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:

PASTEURIZADORA LA MEJOR SA:

En cuanto a la experiencia:

El oferente aportó acta de certificación del contrato 155 de 2018, cuyo **valor ejecutado** asciende a la suma de $101.655.751, y el valor de la oferta corresponde a la suma de $113.440.600, por tal razón no cumple con lo estipulado en el anuncio público visto a folio 41 acápite de experiencia el cual prescribe: *´´El proponente debe acreditar, mediante certificación o acta de liquidación, **la ejecución** de contratos relacionados con el objeto a contratar, durante los dos (2) años anteriores al cierre de la invitación, c**uyo valor sume, por lo menos, el valor ofertado.**´´*

En cuanto a la capacidad financiera y organizacional:

El oferente no anexó los estados financieros acorde a lo estipulado en la invitación publica visto a folio 46 y 47 , o como se le dio respuesta a través de las observaciones:

´´ESTADOS FINACIEROS

Los siguientes documentos deben ser presentados por cada uno de los PROPONENTES que se presenten ya sea en forma individual, consorcio o unión temporal:
Balance General clasificado y Estado de Resultados con corte al 31 de diciembre de 2018, con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, debidamente certificados y dictaminados.
En el evento de acreditar el oferente que conforme los estatutos de la Empresa los Estados Financieros se realizan por periodo anual, se admitirán los Estados Financieros vigentes para la época certificados por el Representante Legal y el Contador de la Empresa.

El Balance General y Estado de Resultados debe ser firmado por el Representante Legal, el Contador Público y el Revisor Fiscal en los casos en que este último sea necesario, conforme a lo establecido en el Artículo 13 parágrafo 2º de la Ley 43 de 1990.
Tanto los estados financieros solicitados como sus notas deben ser elaborados y presentados conforme al Decreto 2649 de 1993, "Por el cual se reglamenta la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia" para el caso de entidades de naturaleza privada, y conforme a la Resolución No. 222 del 5 de julio de 2006 "Por la cual se adopta el Régimen de Contabilidad Pública y se define su ámbito de aplicación" para los casos de entidades de naturaleza pública.;

Para los proponentes extranjeros deberán presentar Balance General clasificado y Estados de Resultado con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, según la normatividad que rija en su país de origen, traducidos al idioma castellano y expresado en pesos colombianos, utilizando para ello la TRM del 31 de diciembre de 2018.
El HOSPITAL podrá solicitar las correspondientes aclaraciones de los documentos de verificación financiera de acuerdo a la fecha establecida en el cronograma presentado en esta invitación. Una vez analizada y revisada la respectiva información por parte del HOSPITAL, se procederá a hacer las reclasificaciones que correspondan, para efecto del cálculo de los indicadores financieros, cuando haya lugar a esto. Si tal requerimiento no es atendido por el PROPONENTE, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

Cada uno de los proponentes que se presenten en forma individual y cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben cumplir con los requisitos mencionados.´´

ALVARO SANDOVAL PEÑARANDA:

En cuanto a la capacidad financiera y organizacional:

El oferente no aportó los estados financieros **clasificados de acuerdo a la normatividad vigente**, lo anterior como lo establece la invitación publica de menor cuantía visto a folio 46:

´´Tanto los estados financieros solicitados como sus notas deben ser elaborados y presentados conforme al Decreto 2649 de 1993, "Por el cual se reglamenta la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia" para el caso de entidades de naturaleza privada, y conforme a la Resolución No. 222 del 5 de julio de 2006 "Por la cual se adopta el Régimen de Contabilidad Pública y se define su ámbito de aplicación" para los casos de entidades de naturaleza pública´´

INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS

En cuanto a la capacidad jurídica:

El oferente debe ajustar el valor asegurado al 10% del valor de la oferta **por el grupo 2** de la póliza de seriedad de la oferta, tal como es solicitado en la invitación publica de menor cuantía, esto es a $29.143.675,2:

No:	AMPAROS	VIGENCIA	% (Valor del contrato adjudicado)
1	SERIEDAD DE LA OFERTA	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA PREVISTA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	**10% DEL VALOR OFERTADO**

En cuanto a la capacidad financiera y organizacional:

El oferente NO aportó la certificación de los estados financieros como se establece en el folio 46 de la invitación:

´´ESTADOS FINACIEROS
Los siguientes documentos deben ser presentados por cada uno de los PROPONENTES que se presenten ya sea en forma individual, consorcio o unión temporal:
*Balance General clasificado y Estado de Resultados con corte **al 31 de diciembre de 2018,** con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, **debidamente certificados y dictaminados. ´´***

EVALUACION TECNICA Y ECONOMICA

Se tendrán en cuenta como principal criterio de selección **el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas**. Una vez cumplidas las mismas, **se priorizará el precio** pertinente para la institución por grupo.

EVALUACION ECONOMICA:

GRUPO 1	
PROPONENTE	**VALOR OFERTADO**
SOCIEDAD DE COMERICALIZACION INTERNACIONAL MANUECABLARES & CIA SAS	**$189.216.200**
INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS	**$191.081.500**

GRUPO 2	
PROPONENTE	**VALOR OFERTADO**
SOCIEDAD DE COMERICALIZACION INTERNACIONAL MANUECABLARES & CIA SAS	**$287.575.648**
INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS	**$291.436.752**

GRUPO 3	
PROPONENTE	**VALOR OFERTADO**
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	**$113.440.600**

GRUPO 4	
PROPONENTE	**VALOR OFERTADO**
SIN OFERTA	**SIN OFERTA**

GRUPO 5	
PROPONENTE	**VALOR OFERTADO**
ALVARO SANDOVAL PEÑARANDA	**$317.592.600**
MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL SAS	**$324.292.189**

EVALUACION TECNICA:

GRUPO 1: CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO

OFERENTE: SOCIEDAD DE COMERICALIZACION INTERNACIONAL MANUECABLARES & CIA SAS			
DOCUMENTO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de res.	X		Folios 23-24-25 Y 3 folios sin Numeración
Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de cerdo.	X		3 Folios Sin numeración
Certificación HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 de la planta de beneficio y de desposte.		X	
Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos, este , referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional.	X		Folios 20-21-22
Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para los ítems N3060 Lomo de Cerdo Kilo.		X	
Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para el ítem N3489 Filete de Tilapia Kilo.	X		1 Folio sin numeración
Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional -Paquete * 500 gramos.		X	
Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		2 Folios sin numeración

Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		3 Folios sin numeración
Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		1 Folio sin numeración
Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		1 Folio sin numeración
Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 1).FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		1 Folio sin numeración
Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 2). CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		1 Folio sin numeración
Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		1 Folio sin numeración poco legible la fecha de expedición.
Registro Sanitario expedido por Invima de Tocineta Ahumada.	X		1 Folio sin numeración

NOTA: Adjunta en la propuesta veintidós folios 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10 y 11 y quince folios sin numeración relacionados con fichas técnicas de los productos; Un folio sin numeración correspondiente a certificación de Ingeniero de alimentos; Folio 19 correspondiente a matricula profesional de Ingeniera de Alimentos; folio 47 constancia de COMIAGRO (Sociedad comisionista de bolsa mercantil); un folio sin numeración correspondiente a certificación de FRIOGAN de prestación de servicios de Maquila y dos folios sin numeración correspondientes a SOAT de vehículo.

OFERENTE: INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de res.	X		2 Folios sin numeración
2	Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de cerdo.	X		3 Folios sin numeración
3	Certificación HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 de la planta de beneficio y de desposte.		X	
4	Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos, este, referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional.		X	
5	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para los ítems N3060 Lomo de Cerdo Kilo.	X		1 Folio sin numeración
6	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para el ítem N3489 Filete de Tilapia Kilo.	X		1 Folio sin numeración
7	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional - Paquete * 500 gramos.		X	
8	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración
9	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN	X		1 Folio sin numeración
10	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS	X		1 Folio sin numeración
11	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración
12	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN	X		1 Folio sin numeración

13	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS	X		1 Folio sin numeración
14	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración
15	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN	X		1 Folio sin numeración
16	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS	X		1 Folio sin numeración
17	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		1 Folio sin numeración
18	Registro Sanitario expedido por Invima de Tocineta Ahumada.	X		1 Folio sin numeración

NOTA: Adjunta en la propuesta dieciocho folios sin numeración correspondientes a fichas técnicas; un folio sin numeración correspondiente a certificación de Ingeniero de alimentos; seis folios sin numeración correspondientes a oficio de FRIOGAN sobre incremento de tarifa de servicios 2020; un folio sin numeración correspondiente a certificación de frigorífico La Frontera; un folio sin numeración de concepto sanitario de establecimiento carnes de res rojas.

GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO

OFERENTE: SOCIEDAD DE COMERICALIZACION INTERNACIONAL MANUECABLARES & CIA SAS				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Certificación del INVIMA de la planta de desprese o beneficio de aves.	X		Folios 44-45-46 correspondiente a la empresa AVIDESA MAC POLLO S.A. y tres folios con copia (6) sin numeración correspondientes a la avícola MASCRIOLLO S.A.S
2	Certificación HACCP de la planta de desprese o beneficio de aves. ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).		X	
3	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado para pollo.		X	
4	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado para derivados del pollo.		X	
5	Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos de pollo.		X	
6	Certificación INVIMA de la planta avícola.	X		Folio 23 Expedido por el IDS.
7	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1).FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		2 Folios sin numeración
8	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2).CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		Folio 91 y dos folios sin numeración
9	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		1 Folio sin numeración
10	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		1 Folio sin numeración
11	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 1). FREDY GREGORIO MARQUEZ GALVIS	X		1 Folio sin numeración
12	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 2). CARLOS HERNANDO FERREIRA VARGAS	X		1 Folio sin numeración

13	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		1 Folio con poca legibilidad de la fecha de expedición.
14	Registro Sanitario expedido por Invima de Salchicha de pollo.		X	
15	Registro Sanitario expedido por Invima de Jamón de pollo.		X	
16	Registro Sanitario expedido por Invima de Pollo marinado (Pechuga, Pierna pernil y Alas).	X		Dos Folios con copia (4) sin numeración correspondientes a AVICOLA MASCRIOLLO
17	Ficha técnica de Salchicha Ahumada de pollo.	X		Folio 50
18	Ficha técnica de Jamón Premium de pechuga de pollo 99% libre de grasa.	X		Folios 25-26-27-28
19	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Pechuga.	X		Folios 33-34-35-36-37-38 correspondiente a la marca macpollo y el folio 48 correspondiente a distraves. Y dos folios sin numeración correspondiente a avícola mascriollo.
20	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Pierna pernil.	X		Folios 29-30-31-32 correspondiente a la marca macpollo y el folio 47 correspondiente a distraves. Y tres folios sin numeración correspondiente a avícola mascriollo.
21	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Alas.	X		Folios 39-40-41-42-43 correspondiente a la marca macpollo y el folio 49 correspondiente a distraves. Y dos folios sin numeración correspondiente a avícola mascriollo.

NOTA: Adjunta en la propuesta doce folios correspondientes a fichas técnicas 53 -63 -73-8-94-104-11-12-13-24-25 y un folio sin numeración; ocho folios 21 y 22 y seis sin numeración correspondientes a lista de chequeo granja avícola biosegura comercial expedida por el ICA, dos folios sin numeración correspondientes a acta de toma de muestras expedido por microlab del norte; ocho folios sin numeración correspondientes a fichas técnicas de salmuera para pollos; un folio con numeración no legible de factura de desinsectación furgón; Folio 78 correspondiente a certificación de representante legal presentando personal manipulador de alimentos y dos folios sin numeración correspondientes a SOAT de vehículo. Se requiere aclaración sobre cual marca de producto será la suministrada siempre y cuando esa Marca cumpla con la certificación HACCP.

OFERENTE: INGENIERIA APLICADA A EXPORTACIONES SAS				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Certificación del INVIMA de la planta de desprese o beneficio de aves.	X		3 Folios sin numeración
2	Certificación HACCP de la planta de desprese o beneficio de aves. ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).		X	
3	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado para pollo.	X		3 Folios sin numeración
4	Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado para derivados del pollo.	X		4 Folios sin numeración
5	Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos de pollo.		X	
6	Certificación INVIMA de la planta avícola.		X	
7	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración

8	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN	X		1 Folio sin numeración
9	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS	X		1 Folio sin numeración
10	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración
11	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN	X		1 Folio sin numeración
12	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS	X		1 Folio sin numeración
13	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 1). OSCAR OJEDA DIAZ	X		1 Folio sin numeración
14	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 2). LEIDY JOHANA ROJAS VILLAN		X	
15	Certificado médico vigente. (Manipulador de alimentos 3). JUAN CARLOS ROJAS		X	
16	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		1 Folio sin numeración
17	Registro Sanitario expedido por Invima de Salchicha de pollo.	X		1 Folio sin numeración
18	Registro Sanitario expedido por Invima de Jamón de pollo.		X	
19	Registro Sanitario expedido por Invima de Pollo marinado (Pechuga, Pierna pernil y Alas).		X	
20	Ficha técnica de Salchicha Ahumada de pollo.	X		1 Folio sin numeración correspondiente a la marca DISTRAVES
21	Ficha técnica de Jamón Premium de pechuga de pollo 99% libre de grasa.	X		Tres Folios sin numeración correspondiente a la marca MACPOLLO
22	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Pechuga.	X		Seis Folios sin numeración correspondiente a la marca MACPOLLO
23	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Pierna pernil.	X		Seis Folios sin numeración correspondiente a la marca MACPOLLO
24	Ficha técnica de Pollo marinado del corte correspondiente a Alas.	X		Cinco Folios sin numeración correspondiente a la marca MACPOLLO

NOTA: Adjunta en la propuesta siete folios sin numeración correspondientes a fichas técnicas de huevos; un folio sin numeración correspondiente a certificación de granja avícola las Milpas; y un folio sin numeración correspondiente al concepto sanitario del establecimiento carne de res rojas.

GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS

OFERENTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Certificación del INVIMA de la planta productora de lácteos y derivados.	X		Folios 1 - 2
2	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). JHONATAN ALEXANDER PEREZ HERNANDEZ	X		Folio 28 (numeración repetida)
3	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). JULIO CESAR MENDOZA TARAZONA	X		Folio 29 (numeración repetida)
4	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 3). JEISON FERNEL LARGO MENDOZA	X		Folios 30 (numeración repetida)

5	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). JHONATAN ALEXANDER PEREZ HERNANDEZ	X		Folios 25 (numeración repetida)
6	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). JULIO CESAR MENDOZA TARAZONA	X		Folios 27 (numeración repetida)
7	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). JEISON FERNEL LARGO MENDOZA	X		Folios 26 (numeración repetida)
8	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 1). JHONATAN ALEXANDER PEREZ HERNANDEZ	X		Folios 25 (numeración repetida)
9	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 2). JULIO CESAR MENDOZA TARAZONA	X		Folios 27 (numeración repetida)
10	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 3).	X		Folios 26 (numeración repetida)
11	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		Folio 33-34-35 correspondientes a tres vehículos (numeración repetida)
12	Registro Sanitario expedido por Invima de Invima de leches (Entera, Deslactosada y descremada).	X		Folios 4 - 5
13	Registro Sanitario expedido por Invima de Invima de yogurt, kumis y yogurt light.	X		Folios 19-20
14	Registro Sanitario expedido por Invima de Invima de quesos (Cuajada, quesos paisa y Doblecrema).	X		Folios 42-43
15	Registro Sanitario expedido por Invima de Invima de arequipes (Panadería y Repostería).	X		Folios 37-38
16	Ficha técnica de Leche Entera.	X		Folios 6-7-8-9-10
17	Ficha técnica de Leche Deslactosada.	X		Folios 11-12-13-14-15
18	Ficha técnica de Leche Descremada.	X		Folios 16-17-18
19	Ficha técnica de yogurt con dulce y fruta.	X		Folios 27-28-29-30-31-32
20	Ficha técnica de kumis entero con dulce.	X		Folios 21-22-23-24
21	Ficha técnica de yogurt light.	X		Folios 33-34-35-36
22	Ficha técnica de Cuajada.	X		Folios 50-51-52
23	Ficha técnica de queso Paisa.	X		Folios 47-48-49
24	Ficha técnica de queso Doblecrema.	X		Folios 44-45-46
25	Ficha técnica de Arequipes.	X		Folios 39-40-41

GRUPO 4 (FRUTAS Y VERDURAS)

Para este grupo de alimentos no se recibieron propuestas.

GRUPO 5 : PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS

OFERENTE: BODEGA LA OFERTA				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). MARGY YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ	X		Folio 11
2	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). MARYLIN TARAZONA ARIAS	X		Folio 13
3	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 3). DANIEL MAURICIO MALDONADO RODRIGUEZ	X		Folio 15
3	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 4). JAIRO ARDILA MALDONADO	X		Folio 17
4	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). MARGY YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ	X		Folio 12
5	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). MARYLIN TARAZONA ARIAS	X		Folio 14

6	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). DANIEL MAURICIO MALDONADO RODRIGUEZ	X		Folio 16
3	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 4). JAIRO ARDILA MALDONADO	X		Folio 18
7	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 1). MARGY YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X	
8	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 2). MARYLIN TARAZONA ARIAS		X	
9	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 3). DANIEL MAURICIO MALDONADO RODRIGUEZ		X	
3	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 4). JAIRO ARDILA MALDONADO		X	
10	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		Folio 9
11	Concepto sanitario vigente del establecimiento.	X		Folio 7
12	Resolución de registro sanitario/notificación sanitaria/permiso sanitario correspondiente a cada producto.	X		Folios 136,137,138,139,140141,142,143,144,145146,147,148,149,150160,161,162,166,167 168,169,170,171,172173,174,175,176,177178,179,180,181,182183,184,185,186,187 188,189,190,191,192193,194,195,201,202203,204,205,206,207208,209,210,211,212 213,214,215,216,217218,219,220,221,222223,224,225,226,227228,229,230,231,232 233,234,235,236,237238,239,240,241,242243,244,245,246,247248,249,250,251,252253,254,255,256,257 258,259,260,261,262 263,264,265,266,267 268,269,270,271,272 273,274,275,276,277278,279,280,281,282 283,284,285,286,287 288,289,290,291,292 293,294,295,296,297 298,299,300,301,302 303,304,305,306,307 308,309,310,311,312
13	Ficha técnica Aceite de Oliva extravirgen extrasuave. Botella *1000 c.c.	X		Folios 20,21,22,23,24 25,26
14	Ficha técnica Aceite vegetal 100% Girasol. Botella *3000 c.c.	X		Folios 27,28,29,30
15	Ficha técnica Anís estrellado. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST. Sobre * 16 gramos.	X		Folio 31

16	Ficha técnica Arroz Blanco Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros. Bolsa * 5000 gramos.	X		Folios 32,33,34
17	Ficha técnica Azúcar Blanco Refinado Granulado, nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Bolsa * 2500 grs.	X		Folios 35,36,37
18	Ficha técnica Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza x 5 gramos Bolsa * 200 sobres.	X		Folios 38,39,40
19	Ficha técnica Canela en astilla. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST Bolsa * 500 gramos.	X		Folio 41
20	Ficha técnica Clavos de olor enteros Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST. Sobre * 16 gramos.	X		Folio 42
21	Ficha técnica Colada de arroz con 9 vitaminas y minerales sabor natural Bolsa * 200 grs.	X		Folios 43,44,45,46
22	Ficha técnica Espaguettis Fortificados con Nutrivit Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 47,48,49,50, 51,52,53
23	Ficha técnica Fécula de Maíz Enriquecida con Vitaminas A, B1, B3, B6, B12, C, Ácido Fólico y Minerales Hierro, Zinc. Caja * 720 grs.	X		Folio 54
24	Ficha técnica Fideos Cabello de ángel Fortificados con Nutrivit. Bolsa * 500 grs	X		Folios 55,56,57,58,59 60,61
25	Ficha técnica Galleta de Leche tipo Wafer. Presentación individual peso neto 21,5 gramos Paquete * 15 unidades.	X		Folios 62,63,64,65
26	Ficha técnica Galleta Integral con mezcla de salvado y ajonjolí. Paquete * 9 unidades.	X		Folios 66,67,68
27	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Fresa. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 69,70,71
28	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Limón. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 72,73,74
29	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Naranja. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 75,76,77
30	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Piña. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 78,79,80
31	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Uva. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 81,82,83
32	Ficha técnica Harina de Trigo Panificable con los siguientes ingredientes (Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), Ácido fólico (1,54 mg/kg), Enzimas (Lipasa, xilanasa, alfaamilasa, glucosaoxidasa) Agente para tratamiento de harinas (ácido ascórbico).	X		Folios 84,85,86,87
33	Ficha técnica Leche en Polvo Entera con Vitaminas A y D3 (Ingredientes: Leche entera higienizada, reguladores de acidez, tripolifosfato de sodio y potasio, vitaminas A y D3) Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 88,89,90,91

34	Ficha técnica Margarina Industrial para Pastelería Fina. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno). Caja * 15 kg.	X		Folio 92
35	Ficha técnica Mayonesa para Restaurantes Tipo Mayonita. Ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: agua, aceite vegetal refinado de soya, almidón modificado de maíz, azúcar, huevo, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, Espesante (Goma xantan), Acidulantes (Ácidos fosfórico y ácido cítrico), Conservante (ácido sórbico). Galón * 3910 grs.	X		Folio 98
36	Ficha técnica Mostaza Tipo Americano para Restaurantes. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, vinagre de alcohol, harina y almidón de cereales (harina de arroz, almidón modificado de maíz), azúcar, semillas de mostaza, sal, espesante (goma xantan), agente gelificante (cloruro de potasio), aceite vegetal refinado (soya), colorante artificial (FD&C amarillo N°5 / CI 19140), secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), colorante natural (caramelo), saborizantes idénticos al natural (mostaza, canela, jengibre). Galón * 4010 grs.	X		Folio 99
37	Ficha técnica Orégano en hojas Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST Bolsa * 250 gramos.	X		Folios 100,101,102
38	Ficha técnica Pasta Corta Para Sopa Argollitas Fortificada con Nutrivit Bolsa * 250 grs.	X		Folios 103,104,105 106,107,108,109
39	Ficha técnica Pasta Corta Para Sopa Letricas Fortificada con Nutrivit Bolsa * 250 grs.	X		Folios 110,111,112, 113,114,115
40	Ficha técnica Pasta Para Lasagna Precocida Con Semolato De Trigo Fortificado, con Nutrivit. Caja * 400 gramos.	X		Folios 116,117,118 119
41	Ficha técnica Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 14% de Fruta X 200 cc. Caja * 24 unidades.	X		Folios 120,121,122
42	Ficha técnica Sal De Cocina Refinada Yodada Y Fluorizada, Alta Pureza. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 123,124,125
43	Ficha técnica Salsa de Tomate Para Restaurantes. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, Concentrado de Tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Almidón modificado de maíz, Sal, Cloruro de potasio, Espesantes (Carboximetil celulosa de sodio, Goma xanthan), Acidulante (Ácido fosfórico), Especias y condimentos, Conservantes (Ácido sórbico, Benzoato de sodio), Colorantes [Natural (Caramelo), Artificial (FD&C Rojo N° 40 / CI 16035)]. Galón * 4250 grs.	X		Folio 126
44	Ficha técnica Vinagre Blanco 4% acidez Botella * 1000 c.c.	X		Folio 127

OFERENTE: MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL S.A.S.				
No:	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 1). JAIRO LUIS NOVOA GARCIA.	X		Folio 420
2	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 2). JUAN FERNANDO VILLADA EUSE	X		Folio 424
3	Curso de manipulación de alimentos. (Manipulador de alimentos 3). DICSON JEFRE MORENO RODRIGUEZ.	X		Folio 428
4	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 1). JAIRO LUIS NOVOA GARCIA.	X		Folio 421
5	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 2). JUAN FERNANDO VILLADA EUSE	X		Folio 425
6	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). DICSON JEFRE MORENO RODRIGUEZ.	X		Folio 429
7	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 1). JAIRO LUIS NOVOA GARCIA.	X		Folio 422
8	Certificado médico vigente (Manipulador de alimentos 2). JUAN FERNANDO VILLADA EUSE	X		Folio 426
9	Exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico. (Manipulador de alimentos 3). DICSON JEFRE MORENO RODRIGUEZ.	X		Folio 430
10	Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.	X		Folio 419.
11	Concepto sanitario vigente del establecimiento.	X		Folios 414, 415, 416, 417, 418.
12	Resolución de registro sanitario/notificación sanitaria/permiso sanitario correspondiente a cada producto.	X		Folios 54, 56, 63,66, 73,76,78,79, 85,86,92,93, 99,100, 104,105,106,107,113115 , 118, 120, 122 124, 128,129,130, 132,134,136,138,146151 , 155, 157, 161,166,167, 172, 174,178, 183, 187, 191,193,195,198,201202 ,203,204,211,216221,22 5,231,232,233239,243,2 47,251,255 259, 262, 265, 268, 270, 272, 276, 280, 285, 288, 290,291, 296, 297,298,299, 306,307,308,309,310312 ,315,317,320,325 327,329,334,336,341 343,347,352,357,361 371,376,377,380,381385 ,391,397,399,404408,41 0,412
13	Ficha técnica Aceite de Oliva extravirgen extrasuave. Botella *1000 c.c.	X		Folio 55
14	Ficha técnica Aceite vegetal 100% Girasol. Botella *3000 c.c.	X		Folios 57,58,59,60,61,62
15	Ficha técnica Anís estrellado. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST. Sobre * 16 gramos.	X		Folio 77
16	Ficha técnica Arroz Blanco Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros. Bolsa * 5000 gramos.	X		Folios 101,102, 103
17	Ficha técnica Azúcar Blanco Refinado Granulado, nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Bolsa * 2500 grs.	X		Folio 119

18	Ficha técnica Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza x 5 gramos Bolsa * 200 sobres.	X		Folio 121
19	Ficha técnica Canela en astilla. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST Bolsa * 500 gramos.	X		Folio 135
20	Ficha técnica Clavos de olor enteros Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST. Sobre * 16 gramos.	X		Folio 156
21	Ficha técnica Colada de arroz con 9 vitaminas y minerales sabor natural Bolsa * 200 grs.	X		Folios 162,163,164, 165
22	Ficha técnica Espaguettis Fortificados con Nutrivit Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 188,189,190
23	Ficha técnica Fécula de Maíz Enriquecida con Vitaminas A, B1, B3, B6, B12, C, Ácido Fólico y Minerales Hierro, Zinc. Caja * 720 grs.	X		Folio 192
24	Ficha técnica Fideos Cabello de ángel Fortificados con Nutrivit. Bolsa * 500 grs	X		Folio194
25	Ficha técnica Galleta de Leche tipo Wafer. Presentación individual peso neto 21,5 gramos Paquete * 15 unidades.	X		Folios 217,218,219, 220
26	Ficha técnica Galleta Integral con mezcla de salvado y ajonjolí. Paquete * 9 unidades.	X		Folios 222,223,224
27	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Fresa. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 240,241, 242
28	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Limón. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 244,245,246
29	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Naranja. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 248,249,250
30	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Piña. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 252,253,254
31	Ficha técnica Gelatina Azucarada Sabor a Uva. Adicionada con Vitamina C. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 256,257,258
32	Ficha técnica Harina de Trigo Panificable con los siguientes ingredientes (Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), Ácido fólico (1,54 mg/kg), Enzimas (Lipasa, xilanasa, alfaamilasa, glucosaoxidasa) Agente para tratamiento de harinas (ácido ascórbico).	X		Folios 273,274,275
33	Ficha técnica Leche en Polvo Entera con Vitaminas A y D3 (Ingredientes: Leche entera higienizada, reguladores de acidez, tripolifosfato de sodio y potasio, vitaminas A y D3) Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 292,293,294, 295
34	Ficha técnica Margarina Industrial para Pastelería Fina. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno). Caja * 15 kg.	X		Folio 326

35	Ficha técnica Mayonesa para Restaurantes Tipo Mayonita. Ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: agua, aceite vegetal refinado de soya, almidón modificado de maíz, azúcar, huevo, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, Espesante (Goma xantan), Acidulantes (Ácidos fosfórico y ácido cítrico), Conservante (ácido sórbico). Galón * 3910 grs.	X		Folio 335
36	Ficha técnica Mostaza Tipo Americano para Restaurantes. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, vinagre de alcohol, harina y almidón de cereales (harina de arroz, almidón modificado de maíz), azúcar, semillas de mostaza, sal, espesante (goma xantan), agente gelificante (cloruro de potasio), aceite vegetal refinado (soya), colorante artificial (FD&C amarillo N°5 / CI 19140), secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), colorante natural (caramelo), saborizantes idénticos al natural (mostaza, canela, jengibre). Galón * 4010 grs.	X		Folio 342
37	Ficha técnica Orégano en hojas Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST Bolsa * 250 gramos.	X		Folios 344,345,346
38	Ficha técnica Pasta Corta Para Sopa Argollitas Fortificada con Nutrivit Bolsa * 250 grs.	X		Folios 353,354,355, 356
39	Ficha técnica Pasta Corta Para Sopa Letricas Fortificada con Nutrivit Bolsa * 250 grs.	X		Folios 358,359,360
40	Ficha técnica Pasta Para Lasagna Precocida Con Semolato De Trigo Fortificado, con Nutrivit. Caja * 400 gramos.	X		Folios 362,363,364, 365,366,367,368,369370
41	Ficha técnica Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 14% de Fruta X 200 cc. Caja * 24 unidades.	X		Folios 378,379
42	Ficha técnica Sal De Cocina Refinada Yodada Y Fluorizada, Alta Pureza. Bolsa * 1000 grs.	X		Folios 382,383,384
43	Ficha técnica Salsa de Tomate Para Restaurantes. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, Concentrado de Tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Almidón modificado de maíz, Sal, Cloruro de potasio, Espesantes (Carboximetil celulosa de sodio, Goma xanthan), Acidulante (Ácido fosfórico), Especias y condimentos, Conservantes (Ácido sórbico, Benzoato de sodio), Colorantes [Natural (Caramelo), Artificial (FD&C Rojo N° 40 / CI 16035)]. Galón * 4250 grs.	X		Folios 398
44	Ficha técnica Vinagre Blanco 4% acidez Botella * 1000 c.c.	X		Folio 409

ORDEN DE ELEGIBILIDAD

No obstante de existir la posibilidad de subsanar los requisitos habilitantes, **NO SE OTORGA plazo con dichos fines a los oferentes que no cumplieron con las especificaciones técnicas exigidas a plenitud** como se indica en el informe de evaluación, en tal sentido, la entidad **aplicará la causal de rechazo: 6.26.9 visto a folio 10 la cual prescribe**:

´´6.26.9 Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos y obligatorios establecidos en la presente invitación.´´

Lo anterior en concordancia con lo enunciado en sentencia de 12 de noviembre de 2014^, la Subsección A del concejo de estado, al explicar el alcance de la subsanación, señaló:

´´En cambio, si se trata de la ausencia de un requisito o de un documento que incide en la asignación de puntaje, por ejemplo, la falta de cotización de un ítem, ***la falta de acreditación de un factor técnico objeto de evaluación, la falta de acreditación de las condiciones técnicas del bien ofrecido, etc., ello no es subsanable, porque inciden en la calificación de los factores ponderables. Admitirlo contrario implicarla que los proponentes pudieran mejorar sus ofertas, en sacrificio de los principios de igualdad, de transparencia, de economía y del deber de selección objetiva que, como se dijo párrafos atrás, inspiran la actividad contractual del Estado****.´´* subrayado en nerita fuera de texto.

Por otra parte y teniendo en cuenta que el proponente **PASTEURIZADORA LA MEJOR cumplió con las condiciones técnicas exigidas** se le concede plazo hasta el día 24 de MARZO de 2020, a las 3:00 pm, **a efectos de que se subsane los requisitos HABILITANTES,** so pena de rechazar la propuesta.

Por lo expuesto, el comité de contratación recomienda declarar desiertos los grupos: GRUPO 1 y GRUPO 2, por no cumplir con las condiciones establecidas y el GRUPO 4 por no ser ofertado por ningún oferente.

Así mismo, recomienda adjudicar el grupo 5 a MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL S.A.S quien cumplió con las condiciones técnicas exigidas. y adjudicar el grupo 3 a PASTEURIZADORA LA MEJOR , siempre y cuando PASTEURIZADORA LA MEJOR subsane los requisitos HABILITANTES, en caso contrario, conforme lo preceptuado en el artículo 21 del Estatuto Contractual de la ESE HUEM procede la declaratoria de desierto del proceso:

Se expide a los veinte (20) días del mes de MARZO de 2020

ORIGINAL FIRMADO

SORAYA TATIANA CACERES SANTOS
Subgerente Administrativo

ANDRES ELOY GALVIS JAIMES
Subgerente de Salud

YAMILE GALLARDO RAMIREZ
Líder Financiero (E)

Invitado:

MAURICIO PINZON BARAJAS
Coordinador ACTISALUD GABYS

Proyectó: Kaleth Nycky Correa Gonzalez- Abogado ACTISALUD GABYS