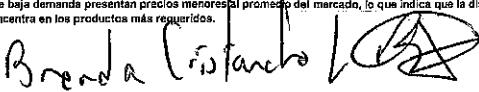
	CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC SUBSECCIÓN COMPRAS Y CONTRATOS		Código: CCSFA-SUCOM-FR-24	
	FORMATO: INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROPUESTAS RECIBIDAS		Versión: 1	
			Vigencia: 29/07/2022	
				Página: 1 de 1
Proceso contractual No.:		PC ABREVIADO 022 CCSFA 2025	Fecha:	
Objeto:		SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS (PESCADOS Y MARISCOS) DE PRIMERA CALIDAD PARA EL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC, SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.ª.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
CRITERIOS	DESCRIPCIÓN (Items a evaluar conforme a Invitación a Cotizar)	CALIFICACIÓN A ASIGNAR	CALIFICACIÓN OBTENIDA COMFISMAQ DISTRIBUIDORA LOS ANDES	
HABILITANTES (Casual de Rechazo)	Carta de presentación de la oferta.	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Diligenciamiento total de la ficha técnica (59 ítems)	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Cumplimiento de la evaluación de proveedores (cuando el proponente haya tenido contratos con el Casino Central de Suboficiales FAC desde el año 2017 hasta el presente, se debe especificar si las ofertas y especificaciones exigidas en la ficha técnica debidamente totalizada, este valor debe estar en el 100%)	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	N/A	CUMPLE
	Experiencia específica: el contratista deberá certificar su experiencia, mediante el aporte de: - Máximo dos (02) certificaciones comerciales, copias de contrato correspondiente y actas de liquidación respectivas.	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Sistema de SG-SST: - Certificado ARL no mayor a un año. Copia curso de 50 horas SG- SST o de 20 horas si es reinducción. En caso de ser persona natural debe garantizar la cobertura al sistema general de riesgos laborales, por medio certificación y/o	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones, expedida por el INVIMA o el ante territorial correspondiente y que se encuentre vigente, concepto FAVORABLE	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Aporte del plan de saneamiento básico de la empresa (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos, programa de control de plagas, programa de manejo de residuos líquidos, abastecimiento o suministro de agua potable).	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Certificación de Calidad	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	El proveedor debe contar con el personal técnico para la entrega de los insumos, aportando el certificado de capacitación en manipulación de alimentos, exámenes médicos de ingreso aptos para manejo de alimentos de acuerdo al decreto 1500 de 2007. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	El oferente debe certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro de las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	El oferente debe certificar que se acoge a la entrega de los pedidos en los horarios establecidos por el Casino Central de Suboficiales	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	El oferente debe mostrar en caso de presentarse una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), las pruebas de laboratorio que soporte la calidad microbiológica con que el alimento fue elaborado y despachado.	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario del Casino Central de Suboficiales, desde la apertura del proceso con la invitación a cotizar, hasta la finalización de la ejecución del contrato.	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
	Presentar concepto sanitario para vehículos de transporte de carnes, autorización sanitaria de vehículos de transporte de carnes. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	CUMPLE	CUMPLE
Certificación Invima, concepto sanitario favorable, certificación ISO 22000, autorización sanitaria decreto 1500 de 2007, certificación HACCP, asignación de turno y hierro para sacrificio de bovinos	CUMPLE / RECHAZO (Detallar causal de rechazo)	N/A	N/A	
RESULTADO			CUMPLE (X) RECHAZO ()	CUMPLE (X) RECHAZO ()
DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE (Aplique cuando se invite a más de un oferente)	ESTAS CASILLA SE DILIGENCIA ÚNICAMENTE EN EL CASO DE QUE LA ESTRUCTURACIÓN TÉCNICA (EPCO) TENGA ÍTEMES PONDERABLES (VALORES AGREGADOS), EN CASO DE NO SER ASÍ PUEDE SER SUPRIMIDO O ESCRIBIR N/A (NO APLICA)	ESCRIBA AQUÍ PUNTAJE A ASIGNAR, SUS CRITERIOS Y FORMULA SI APLICA		
CONCLUSIÓN Y OBSERVACIONES: Las firmas oferentes presentaron la documentación solicitada. Con respecto a los precios de las ofertas económicas, se realizó una verificación de la información proporcionada por los proveedores frente al mercado virtual de grandes superficies y de reconocidos puntos de venta de pescados y mariscos. Se identificó una gran diferencia en los precios de los productos subyacentes en amarillo, que son los más solicitados para la preparación de alimentos. Por ejemplo, se evidencian variaciones significativas entre los oferentes en productos como: milanes de calamar (\$3.773), mojarra (\$4.209), salmón (\$6.700) y trucha (\$2.700), resultando los precios ofertados por Carnes Finas los Andes los más altos. Estas diferencias impactan directamente el costo de los platos, lo que hace que la adquisición de los insumos a los valores ofertados no sea viable para ofrecer a nuestros afiliados precios acordes al mercado. Por otro lado, Carnes Finas los Andes muestra que los productos de baja demanda presentan precios menores al promedio del mercado, lo que indica que la discrepancia se concentra en los productos más requeridos.				
 T3 CRISTANCHO LINARES BRENDA Evaluador Técnico - Jefe Eventos				
Notas: 1. En los procesos de invitación en que sea válida la presentación de una (1) sola oferta, el evaluador deberá dejar constancia en la conclusión de este informe de evaluación respecto a si la oferta es favorable y se encuentra dentro del estándar del mercado. 2. En el caso de requerirse firmas adicionales en este formato, podrán incluirse.				



CUADRO COMPARATIVO

[illegible]

CONCLUSIONS

Verificando la información de los proveedores en cuanto a los precios presentados se verifica con el proveedor virtual de grandes superficies y reconocidos puntos de venta de pacatos y mariscos, en los que se nota gran diferencia en cuanto a las productos subvencionados y uno los que más se solicitan para la preparación de alimentos, en donde se evidencia gran variación entre los dos proveedores como por ejemplo los anillos de calamar \$5793, la mojarra \$4,200, el salmón \$6700 a la trucha \$2,700, con la intención al momento de adquirir las mismas con estas volúmenes afectan directamente el costo de los platos y ya no es viable para brindar a nuestros afiliados los valores que nosotros ofrecemos.