



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS

Bogotá D.C., 17 de febrero de 2021

ADENDA No. 1

Asunto: ADENDA No.1 AL PROCESO DE PROCESO DE MINIMA CUANTIA N° 012 MIC-CESAP - 2021 CUYO OBJETO ES "SUMINISTRO DE PESCADO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS"

El Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional se permite informar a todos los interesados en presentar propuesta para el presente proceso, y a fin de darle aplicación a los principios de imparcialidad, objetividad y publicidad y conforme al acta No 0335 mediante la cual se da respuesta a las observaciones y a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.1. Del Decreto 1082 de 2015 "La Entidad Estatal puede expedir adendas para modificar el pliego de condiciones antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas".

Debido a las observaciones presentadas y al estudio de las mismas, el Centro Social con el fin de que exista transparencia, igualdad y libre concurrencia, se permite modificar los siguientes numerales así:

PRIMERO: MODIFICAR el ANEXO No 2.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El oferente deberá marcar con una X, en el siguiente cuadro su manifestación voluntaria de aceptación de cumplimiento o no cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en los siguientes cuadros.

REQUISITOS GENERALES

- Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará rechazada.
- En la columna CUMPLE / NO CUMPLE, se verificarán las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	MOJARRA 150-250 GRS (ENTERA CONGELADA SESA)	LIBRA		
2	MOJARRA 250-350 GRS (ENTERA CONGELADA SESA)	LIBRA		
3	MOJARRA 350-450 GRS (ENTERA CONGELADA SESA)	LIBRA		
4	MOJARRA 450-550 GRS (ENTERA CONGELADA SESA)	LIBRA		
5	TRUCHA MARIPOSA 150 A 450 GRS	LIBRA		
6	FILETE DE ROBALO IMPORTADO PRESENTACION 150-450 EMPACADO INDIVIDUAL	LIBRA		
7	FILETE DE BASSA 5xK	LIBRA		

8	FILETE DE TILAPIA 151-210 GRAMOS	LIBRA		
9	FILETE DE TILAPIA 151 -250 GRAMOS	LIBRA		
10	FILETE DE SALMON PREMIUN 150 A 450 GRS	LIBRA		
11	CAMARON CRUDO 41-50 PELADO Y DESVENADO	LIBRA		
12	LANGOSTINO U 15 PELADO Y DESVENADO IQF	LIBRA		
13	LANGOSTINO U 12 PELADO Y DESVENADO IQF	LIBRA		
14	ALMEJA EN CONCHA	LIBRA		
15	ALMEJA LIMPIA	LIBRA *		
16	MEJILLONES NEGRO EN CONCHA	LIBRA		
17	TENTACULO DE CALAMAR PICADO 2*2	LIBRA		
18	ANILLOS DE CALAMAR ILLEX	LIBRA		
19	CARCAZA DE LANGOSTINO	LIBRA		
20	CARCAZA DE LANGOSTA	LIBRA		
21	COLA DE LANGOSTA	LIBRA		
22	MIXTURA ESPECIAL DE MARISCOS PETIT * 330 GRAMOS. COMPUESTA DE 120 GRAMOS DE CAMARON PRECOCIDO 41-50, 60 GRAMOS DE ANILLOS CALAMAR, 100 GRAMOS DE BASA PICADO EN CUBOS DE 2X2 CM, 50 GRAMOS DE ALMEJA PRECOCIDA LAVADA SIN SAL	LIBRA		
23	MIXTURA ESPECIAL DE MARISCOS* 500 GRAMOS. COMPUESTA DE 140 GRAMOS DE CAMARON PRECOCIDO 41-50, 120 GRAMOS DE ANILLOS DE CALAMAR, 140 GRAMOS DE FILETE DE BASA, 100 GRAMOS DE ALMEJA PRECOCIDA LAVADA SIN SAL.	LIBRA *		
24	MIXTURA DE ESTANDAR DE MARISCOS * 500 GRAMOS. COMPUESTA DE FILETE PICADO 100gr, CALAMAR BLANCO PICADO 150g, PULPO PICADO 150g, PALMITO CANGREJO 50g, CAMARON PRECOCIO 130- 150 20g, ALMEJA EN CONCHA 30g.	LIBRA		
25	LOMITO DE APANADOS	LIBRA		
26	LOMITO DE SALMON	LIBRA		
27	LOMITO DE MOJARRA	LIBRA		

28	HUESOS DE PESCADO	LIBRA		
29	PALMITOS CANGREJO	LIBRA		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS así:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	PERFIL DEL OFERENTE: El oferente deberá allegar certificación escrita suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento donde certifique ser fabricante y/o comerciante de los productos ofertados. Esto será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico.		
2	EXPERIENCIA: El oferente deberá demostrar experiencia de al menos 2 años inmediatamente anteriores en la comercialización y/o fabricación del objeto del contrato. Deberá anexar certificación escrita de 2 de sus clientes con quienes haya mantenido una relación comercial durante este tiempo, las certificaciones deben contener mínimo la siguiente información: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre o razón social del contratante. 2. Nombre o razón social del contratista. 3. Objeto del contrato. 4. Número del contrato. 5. Valor total del contrato en pesos. (La sumatoria de las certificaciones debe ser igual o superior al valor 50% del presupuesto asignado al presente proceso) 6. Plazo de ejecución. 7. Fecha de inicio de contrato. 8. Fecha de terminación de contrato. 9. Calificación de los bienes (excelente, muy bueno, bueno, satisfactorio) 10. Cumplimiento del contrato (excelente, muy bueno, bueno, satisfactorio) 		
3	SOLICITUD DE PRODUCTOS QUE NO SE ENCUENTREN RELACIONADOS EN EL LISTADO DE PRECIOS UNITARIOS: El oferente mediante certificación escrita se comprometerá a que, en el evento de ser adjudicatario, presentará una cotización del producto requerido (que no esté en el listado inicial establecido en el proceso) que esté relacionado con el objeto del contrato. Con el propósito de que el supervisor del contrato defina el valor del elemento que deberá ser suministrado por el contratista mediante una comparación de precios en el mercado, previa autorización del Ordenador del Gasto del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional.		
4	CAPACIDAD DE SUMINISTRO: El oferente deberá allegar certificación escrita bajo gravedad de juramento donde certifique que cuenta con una capacidad igual o superior a 200 unidades de producto fresco de reserva por cada ítem, listos para enviar. El cumplimiento de este requisito será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social de Agentes y Patrulleros.		
5	COMPROMISO CON EL PROCESO: El oferente mediante certificación escrita suscrita por el representante legal se deberá comprometer a estar al pendiente de todos los aspectos del proceso como plazos y fechas estipuladas entre otros.		
6	COMPROMISO DE APOYO: El oferente deberá allegar certificación escrita bajo gravedad de juramento donde se comprometa a que, en el evento de ser requerido, apoyará los diferentes eventos del Centro Social de Agentes y Patrulleros que se relacionen con el objeto del contrato durante el tiempo de vigencia del presente contrato. Esta certificación tendrá vigencia durante la ejecución del contrato.		
7	EL OFERENTE: se compromete a liberar el saldo no ejecutado durante la presente vigencia en caso de no ejecutarse el presupuesto oficial estimado		
8	PROMOCIONES. Los productos que la empresa o contratista facturen con menor valor, se ajustaran al precio que llegue sin necesidad de notas débito.		
7	CAMBIOS: El oferente mediante certificación suscrita por el representante legal se compromete a garantizar que, durante el tiempo de ejecución del contrato, realizara los cambios de los productos que no sean recibidos por el Centro Social de Agentes y Patrulleros a través del supervisor del contrato, por no cumplir con las características mínimas exigidas de calidad, salubridad, empaque y otros, sin que esto implique un valor adicional. El oferente mediante certificación suscrita por el representante legal se compromete a garantizar que, durante la ejecución del contrato realizará los cambios de los productos de la carta del Portal que sean devueltos por el cliente por características como dureza y tamaño, y aquellas que no se ocasionen por manipulación adecuada en el centro social o almacenamiento inadecuado.		

8	<p>CAPACIDAD INSTALADA: El oferente se compromete a tener a su disposición los recursos necesarios tales como maquinaria, instalaciones, recursos humanos, tecnología, experiencia/conocimientos entre otros disponibles y necesarios para una empresa de alimentos de acuerdo al Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007, de forma inmediata para darle cumplimiento al objeto contratado en el tiempo establecido.</p> <p>El cumplimiento de este requisito será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social de Agentes y Patrulleros.</p>		
9	<p>CAPACIDAD OPERATIVA Y DE RESPUESTA: El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento suscrito por el representante legal que tiene la capacidad de respuesta para los requerimientos de los productos que solicite el Centro Social de Agentes y Patrulleros. Debe contar con suficiente personal e inventarios para suplir de forma permanente y oportuna las necesidades del Centro Social de Agentes y Patrulleros, dentro de un tiempo de respuesta máximo de seis (6) horas y 24/7 después de realizado el pedido. El cumplimiento de este requisito será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social de Agentes y Patrulleros.</p>		

CONDICIONES TÉCNICAS PESCADO así:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS PESCADO				
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>INSTALACIONES</p> <p>1.1 Fabricante planta de proceso: en caso de que los productos a contratar requieren algún tipo de procesamiento, manipulación, tratamiento térmico, envasado u otro, de tal forma que exista transformación de materia prima a producto final se debe presentar Acta de última inspección sanitaria a instalaciones donde se realiza la actividad, expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente vigente, con concepto Favorable o Favorable con requerimiento, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. Esta certificación no debe superar los (12) meses de expedición.</p> <p>1.2 Comercializadores y/o distribuidores: debe incluirse la documentación requerida en el numeral anterior (fabricante planta de proceso). Además, deberá presentar Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimiento, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor del establecimiento dedicado a la comercialización y/o expendio del producto solicitado en el objeto del contrato. Esta certificación no debe superar los (12) meses de expedición.</p> <ul style="list-style-type: none"> Los datos consignados en el respectivo CONCEPTO deberán concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil según aplique. Dado el caso que el oferente a la fecha de presentación de la propuesta y durante el período de la emergencia sanitaria decretada por el gobierno nacional a causa del COVID19, le haya expirado el CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA, podrá ser avalada siempre y cuando su fecha de expedición este dentro de los 	Acta de inspección sanitaria	Con la propuesta		

	<p>meses de vigencia de la emergencia amparado en el Decreto 491 del 20 de marzo del 2020.</p> <p>El cumplimiento de este requisito podrá ser verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social, los requisitos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias serán verificados en cada entrega de producto.</p>				
2	<p>TRANSPORTE</p> <p>2.1 El oferente deberá presentar acta de inspección sanitaria para vehículos transportadores de alimentos con concepto Favorable sobre las condiciones higiénicas sanitarios de los vehículos que usaran dentro de la ejecución del contrato expedida por la entidad territorial de la salud correspondiente Vigente.</p> <p>2.2 El contratista debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que cumplirá con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VII, Artículo 29 "Transporte de alimentos". Garantiza cadena de frío si así lo exige el producto.</p> <p>El cumplimiento de este requisito podrá ser verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social, los requisitos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias serán verificados en cada entrega de producto.</p> <p>2.3 Certificación suscrita por el representante legal donde relacione mínimo dos (2) vehículos de su propiedad debidamente identificados con la imagen corporativa de la compañía, con los cuales realizará el transporte adecuado de los productos objeto del contrato y que estos solo son usados para el transporte de alimentos con el fin de evitar riesgos de contaminación.</p> <p>2.4 Certificación sobre: Los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la entrega de los elementos objeto del contrato, serán asumidos por el oferente y no tendrán costo adicional al valor establecido en la propuesta.</p> <p>2.5 Certificación escrita donde el oferente se acoge a entregar los despachos dentro del territorio urbano en las unidades y horarios establecidos en el caso que así se requiera</p>	<p>Acta de inspección sanitaria de los vehículos y Certificación escrita firmada por el representante legal de la empresa</p>	<p>En el momento de la entrega de la propuesta</p> <p>En cada entrega de producto</p>		
3	<p>Plan de saneamiento Básico de la planta de proceso: El oferente debe presentar con la propuesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de limpieza y desinfección de instalaciones • Programa de manejo de residuos sólidos • Programa de manejo de residuos líquidos • Programa de control de plagas (incluyendo certificado de la última fumigación, con un tiempo no mayor a tres meses, y certificación para operar como empresa de fumigación expedida por el ente territorial 	<p>Plan de saneamiento básico y Certificaciones escritas</p>	<p>Con la propuesta</p>		

	<p>correspondiente)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abastecimiento de agua potable (certificado de lavado de tanques de agua potable expedida por el ente territorial correspondiente) • En caso de que el oferente tenga debidamente aprobado y vigilado por (INVIMA) o el ente territorial correspondiente el programa integral de manejo de plagas y lleven a cabo el control por sus propios medios, pueden acreditar mediante la certificación del oferente y el aporte de los correspondientes registros. <p>El cumplimiento de este requisito podrá ser verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social, los requisitos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias serán verificados en cada entrega de producto</p>				
4	<p>PERSONAL</p> <p>El oferente deberá certificar que cuenta con un mínimo de 8 empleados de los cuales al menos 2 deberán ser tecnólogos o profesionales en Ingeniería de alimentos o afines, idóneos y que la totalidad del personal que entra en contacto con el producto cuenta con certificaciones en manipulación de alimentos vigentes.</p> <p>El cumplimiento de este requisito será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social y cada que se reciban los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La compañía se compromete a suministrar los EPPS a cada uno de sus empleados y será el garante de que los mismos los usen de manera adecuada y permanente. <p>El personal encargado de entregar los pedidos debe portar su dotación completa y limpia, además de usar los elementos de protección, como tapabocas, cofias, etc. de manera adecuada.</p>	<p>Se deberán anexar los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de capacitación en manipulación de alimentos de cada persona relacionada. • Diplomas y actas del personal que cuente con estudios técnico, tecnólogo y profesional. • Certificación escrita de compromiso EPPS 	<p>En el momento de la entrega de la propuesta</p> <p>Durante la ejecución del contrato</p>		
5	<p>FICHAS TECNICAS Y REGISTRO SANITARIO: El proponente deberá adjuntar junto con la propuesta económica, una ficha técnica de cada bien ofertado junto con una fotografía, donde se establezcan de manera detallada las especificaciones: nombre del corte, descripción, presentación, gramajes, método de conservación, almacenamiento, características sensoriales. Adicional adjuntar copia del registro sanitario vigente de cada producto según RESOLUCIÓN 719 DE 2015</p>	<p>Fichas técnicas y registro sanitario</p>	<p>En el momento de la entrega de la propuesta</p>		

6	<p>EMPAQUE Y EMBALAJE</p> <p>Los productos deben venir en empaque al vacío, rotulado según especificaciones estipuladas en la resolución 5109/2005, los empaques no deben presentar roturas y/o defectos que evidencien pérdida de vacío.</p> <p>El embalaje se realizará en canastillas limpias y con bolsa tina.</p>	Certificación escrita	<p>En el momento de la entrega de la propuesta</p> <p>Durante la ejecución del contrato</p>		
7	<p>CALIDAD</p> <p>El contratista deberá presentar los análisis microbiológicos de los productos objeto del contrato con fecha no superior a dos meses. En caso de no contar con estos análisis deberá anexar copia del cronograma de muestreo de los análisis microbiológicos de cada producto los cuales se deberán llevar a cabo durante el tiempo de vigencia del contrato, de acuerdo con el sistema de calidad. El contratista deberá allegar los análisis microbiológicos realizados de acuerdo con dicho cronograma durante el tiempo que dure vigente el contrato. El cumplimiento de este requisito será verificado mediante visita técnica realizada por el comité técnico del Centro Social.</p> <ul style="list-style-type: none"> El contratista deberá adjuntar certificado de calidad de los productos entregados en cada pedido. 	<p>Resultados de los análisis microbiológicos</p> <p>Certificados de calidad</p>	Durante la ejecución del contrato		

Los demás términos del proceso de contratación **PN CESAP MIC- 012 – 2021** no modificadas en la presente agenda continúan vigentes en su integridad.



Mayor **DANIEL DIONICIO SAAVEDRA CORDERO**
ADMINISTRADOR (E) CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS

Elaborado por: OPS. Kathy Acosta Valenzuela – Responsable de Contratos 
Fecha: 17/02/2021
Ubicación: Documentos /Procesos 2021

Diagonal 44 No 68B-30
Teléfonos 7445124
Contratos1@centrosocialdeagentes.gov.co
centrosocialdeagentes.gov.co

