MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Barranquilla, 26-02-2019

N° 2021140940045913 ALRNT - OL- AYS -14094

PARA: PD. Diana Carolina Molina Agudelo
Coordinadora oficina de contratos

DE: P.D Modesto Mendoza Silgado
Ingeniero de Alimentos

ASUNTO: Solicitud Apertura Proceso de mínima cuantía adquisición de productos e insumos para el aseo y desinfección

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de mínima cuantía ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS E INSUMOS PARA EL ASEO Y DESINFECCIÓN DE LOS COMEDORES ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE

Por valor de Cuarenta y Siete Millones Quinientos Mil de Pesos MCTE ($ 47.500.000)

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Evaluador ------ P.D Leonar Reales Reales

Comité Técnico Estructurador ------ P.D Modesto Mendoza Silgado.
Evaluador ------- T.D Osvaldo Orozco Sandoval

Comité Económico Estructurador --- P.D Emiro Perez Ramirez
Evaluador -- P.D Marluce Araujo Almarales

Supervisor de contrato será el P.D Modesto Mendoza Silgado

Informe Técnico

- Análisis Económico del Sector.
- CDP N° 7721 del 23 de febrero de 2021 por valor de Cuarenta y Siete Millones Quinientos Mil de Pesos MCTE ($ 47.500.000), Rubro A-05-01-01-003-005 Otros productos Químicos; Fibras Artificiales (O Fibras Industriales Hechas Por el Hombre) $ 5.000.000 Rubro A-05-01-01-003-005 Otros productos Químicos; Fibras Artificiales (O Fibras Industriales Hechas Por el Hombre) $ 42.500.000
- 3 Cotizaciones.
- Soporte SAP
- Soporte PAA

P. D MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos

Reviso: P.D Carol Santafé Ramón
Coordinadora de abastedimientos

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Regional Norte

Recibe: Sofia 01/marzo/2021 08:00

Fecha: 25 de febrero 2021

DEPENDENCIA: Catering Regional Norte

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: NORTE

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC – 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

Limpieza y desinfección son dos procesos distintos, claves en la industria alimentaria, que en la mayoría de los casos se realizan por separado. El objetivo de limpiar es eliminar la suciedad y materia orgánica de equipos y superficies, de forma que posteriormente pueda realizarse una desinfección efectiva para eliminar los microorganismos hasta niveles adecuados para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Para preservar la seguridad de los alimentos en la industria alimentaria y alargar su vida útil, todos los equipos, utensilios y superficies de trabajo que entren en contacto directo o indirecto con ellos deben estar en buenas condiciones higiénicas, que eviten las contaminaciones cruzadas.

Para ello, es necesario implementar programas de limpieza y desinfección, así como desarrollar procedimientos específicos para cada zona de trabajo.

Es importante comprender que las operaciones de limpieza y desinfección deben considerarse como una etapa más del proceso de producción de los alimentos, y no como una actividad complementaria. Así mismo, el personal responsable de la limpieza y desinfección debe poseer un amplio conocimiento sobre la importancia de la contaminación, los riesgos implicados y las tecnologías de limpieza y desinfección a emplear.

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes catering, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir elementos y productos de limpiezas de alta generación para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en limpieza y desinfección en cada una de las unidades tácticas donde suministramos alimentos calientes y víveres frescos y secos

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de productos e insumos para el aseo y desinfección de los comedores, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los Alimentos que se distribuyen en cada comedor de tropa pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y cantidades establecidas, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de productos e insumos para el aseo y desinfección, autorizados por el Ministerio de comercio y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

GLOSARIO

CAD: Centro de Abastecimiento y Distribución

BPA: Buenas Prácticas de Almacenamiento

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

CATERING: Hace referencia al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida de diversa índole.

ALFM: Agencia Logística de las Fuerzas Militares

ANTECEDENTES

Para los años anteriores se llevó a cabo contratación con Los proveedores COMERCIALIZADORA DIANA para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso objeto de este informe, en cumplimiento de los contrato interadministrativo N° 008 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

N°. Proceso	N°. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010-076-2016	010-053-2016	No hubo observaciones

010-092-2017	010-063-2017	No hubo observaciones
010-046-2019	010-047-2019	No hubo observaciones
010-036-2020	010-041-2020	No hubo observaciones

OBJETO A CONTRATAR

ADQUISICIÓN DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(13) Suministro de aseo y limpieza	(1800) Soluciones de limpieza y desinfección
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(12) equipo de aseo	(1801) Plumeros Para Limpiar el Polvo
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(12) equipo de aseo	(1803) Esponjas o Esponjillas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE # 1

ITEM	ELEMENTOS
1	Destapador o (Chupa) para sanitario. Tipo campana sencilla con mango plástico. La base o campana debe estar elaborada en caucho, con un diámetro mínimo de 11cm. El mango debe estar elaborado en plástico con una longitud mínima de 50 cm., libre de grietas, rasgaduras, protuberancias o defectos que afecten su uso normal. Debe proveer gancho u orificio que permita colgar. La unión entre mango y campana debe ser de rosca.
2	Escoba área de barrido mayor a 16 cm y hasta 30 cm de largo, 7 cm de ancho por 7 cm de alto con acople plástico roscado, con mango metálico extensión mínima 120 cm, el material de las fibras debe ser fibra plástica plumillada, la textura de las fibras debe ser dura y la base en plástico, con orificio en plástico para enganchar
3	Trapero fabricado en hilaza trenzada de algodón natural con dimensión de las fibras igual a 30cm y un peso mínimo de 250 gr, con mango metálico de longitud mínimo 140 cm con gancho soporte y acople tipo rosca, con orificio en plástico para enganchar
4	Haragán para escurrir pisos, con banda de goma con longitud mínima de 30cm, mango fabricado en plástico con longitud mínima de 140 cm.

5	Cepillo para sanitario cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, medidas de 2.5 cm, mango elaborados en plástico longitudinal de 50 cm
6	Esponja en acero display elaborada con alambre de acero inoxidable para limpieza profunda sin rayar Tamaño mínimo de 9 cm de largo por 10 cm de ancho
7	Papel higiénico rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9 cm de ancho, color natural sin fragancia.
8	Esponja Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón, anatómica, anti bacterial. Medidas mínimas 110 mm X 75 mm X 20 mm
9	Rollo de toalla para manos rollo con longitud mínima 180 m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes, color natural.
10	Recogedor de residuos utilizado para recoger los residuos fácilmente del suelo, elaborado en su totalidad en plástico, con una extensión del mango mínima de 70 cm. La base en forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28 cm (medidas mínimas). La unión entre mango y base debe ser de rosca.
11	Balde Plástico Reforzado. Debe tener un volumen de capacidad de 12 litros mínimo. Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal. Espesor mínimo de la base de 5 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura. El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde. El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes. Color en coordinación con el supervisor del contrato.
12	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500cc.
13	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.
14	Servilletas de papel virgen x 100 unidades
15	Vaso desechable en Icopor compostable, con tapa de 200 a 250 cc biodegradable Paquete x 20 unidades
16	Vaso plástico x 9 onzas, plástico resistente no flexible, sin presentar algún daño físico, libres de abolladuras, rupturas deben venir protegidos por una bolsa. Paquete x 25 unidades
17	Porta comida desechable en Icopor compostable, biodegradable, presentación paca x 200 unidades, sin presentar algún daño físico, libres de abolladuras, rupturas deben venir protegidos por una bolsa plástica de uso alimentario.
18	Plato desechable en Icopor compostable, biodegradable, presentación paquete x 20 unidades, sin presentar algún daño físico, libres de abolladuras, rupturas deben venir protegidos por una bolsa plástica de uso alimentario.
19	Tenedor plástico grande blanco x 100 unidades. No pueden estar partidas, ni con algún daño físico.

20	Cuchara desechable grande blanco x 100 unidades. No pueden estar partidos, ni con algún daño físico.
21	Cuchillo desechable grande blanco x 100 unidades. No pueden estar partidos, ni con algún daño físico
22	Esponjilla de aluminio o brillo fino, con presentación Paquete por 12 unidades, medidas mínimas 5.5 cm x 10 cm.
23	Esponja de alambre o Brillo grueso elaborado en acero inoxidable para limpiezas agresivas sin rayar. Presentación x 18 unidades. medidas mínimas 1.5 cm x 9 cm
24	Guante industrial calibre 25 elaborado en látex natural 100%, Diseño anatómico y forma curva en los dedos para ajustarse de forma perfecta a la mano. Con Orillo en la manga para evitar desgarre. Calibre 25, Largo 30 cms, presentación paquete x 2 unidades
25	Soporte de pared para colgar escobas y traperos de medidas mínimo 40 cm de largo x 7 de ancho y 4 ganchos colgantes
26	Paños absorbentes o Bayeta no tejida, de uso general, para limpieza rutinaria de superficies lisas, en mojado de medidas mínimas de 35 cm X 40 cm,
27	Cepillo para sacudir paredes y techos Cepillo con celdas suaves, mango metálico medidas 45 cm x 18 cm x 14 cm
28	Carro balde exprimidor de mopa o trapero , Carro balde plástico con exprimidor de trapero o mopa, con 4 (Cuatro) rodachinas que no dejen marcas en el piso ni generen ruido, Capacidad mínima de 24 litros medidas 50 cm x 37 cm de fondo x 50 cm de alto
29	Ponchera de plástico reforzado de grado alimentario con capacidad mínima de 6 kilogramos, paredes resistentes mínimos de 5 mm de espesor para uso pesado
30	Ponchera de plástico reforzado de grado alimentario con capacidad mínima de 10 kilogramos, paredes resistentes mínimos de 5 mm de espesor para uso pesado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE # 2

JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	
Desinfectante con base en triclosan, biguanidina polimérica, súper quat con alcohol y triclosan. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con o sin necesidad de enjuagar.	
Características Generales	
Agente activo	Triclosan o Digluconato de Clorhexidina en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos.
PH	6 – 7.5
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Misibilidad	Total en el agua

Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Líquido claro translúcido levemente viscoso sin Fragancia
Presentación	Canecas o garrafa original plástica en polietileno de alta densidad Bidón de 4 Litros.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
Acción Bactericida	
Amplia acción bactericida (Bacterias, hongos, levaduras, virus).	
Uso	
En todo tipo de trabajo, especial en el manejo de alimentos, en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.	
Modo de Empleo	
Aplicar el producto directamente en las manos, frótelas entre los dedos, muñeca y antebrazos por un tiempo recomendado de 20 segundos, enjuagar con agua potable y secar	
Precauciones de Manejo	
Evitar el contacto directo con los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza	

GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	
Desinfectante en gel con base en Triclosan, Biguanidina Polimérica o Súper Quát. Con alcohol. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene sin necesidad de enjuagar	
Características Generales	
Agente activo	Triclosan, Biguanidina Polimérica o Super Quát. Con alcohol. En niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos
PH	5.- 7 +/- 5
Inflamabilidad	Positiva
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Ninguna
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Gel incoloro transparente sin fragancia
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Bidón 4 Lts
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
Acción Bactericida	
Amplia acción bactericida (Bacterias, hongos, levaduras, virus).	
Uso	
En todo tipo de trabajo, especial en el manejo de alimentos, en donde se requiera una rápida desinfección de la piel..	
Modo de Empleo	
Aplique gel antibacterial en la zona a desinfectar (manos, muñecas, antebrazos, frote hasta que quede la sensación de frescura y sequedad. No requiere enjuague, por ningún motivo lleve las manos al uniforme para tratar de retirar el producto	
Precauciones de Manejo	
Evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.	

DETERGENTE LÍQUIDO	
Detergente líquido a base de tensoactivos anionicos. Fácil de usar, no debe resecar la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias.	
Características Generales	
Agente activo	Tensoactivo aniónico, en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos.
PH	Aniónicos neutro de 6.8- 8.5 o alcalino de 12-14
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Misibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Líquido semiviscoso, color característico del producto y olor no apreciable. (sin fragancia)
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad de 20 Litros.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
Uso	
Detergente líquido industrial multiusos para limpieza de todo tipo de equipos, áreas y superficies, este debe permitir la eliminación rápida y eficiente de toda aquella suciedad y grasa de origen animal o vegetal que se pueda presentar en todo tipo de industria de alimentos.	
Modo de Empleo	
Recomendable: Disolver de 50 – 100 ml de producto por cada litro de agua (1000ml), aplicar sobre la superficie, restriegue con cepillo, esponja o paño según el área de aplicación y enjuague con agua potable.	
Precauciones de Manejo	
Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza	

DESINCRUSTANTE	
Producto con combinación química de agentes dispersantes, desengrasantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y Biocidas, mezcla de productos alcalinizantes. Debe ser un eficiente desincrustante al reducir tiempo y esfuerzo.	
Características Generales	
Agente activo	Alcalino, en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos.
PH	12-14
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Misibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Olor no apreciable, líquido claro color característico del producto o translucido
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad de 20 Litros.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
Uso	
Desincrustante para estufas, freidores, ollas (Fondos), parrillas, hornos en acero inoxidable entre otros metales	

para disolver la costra y eliminar la grasa..
Modo de Empleo
Antes de utilizar el producto se recomienda retirar residuos sólidos generados durante la producción, además apagar y/o desconectar hornos, parrillas y freidores. Aplicar con atomizador, el producto sobre las incrustaciones a remover. Dejar actuar entre 5 y 10 minutos, usar esponjilla, paño o cepillo, enjuagar con agua potable y dejar secar.
Precauciones de Manejo
Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza

DESENGRASANTE	
Limpiador desengrasante biodegradable de fácil enjuague libre de fosfatos. Remueve fácilmente hollín, grasa, aceites y mugre acumulada. Seguro en la industria de alimentos.	
Características Generales	
Agente activo	Agentes humectantes / butoxietanol
PH	12-13
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Misibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Olor no apreciable, líquido traslucido o característico
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Bidón 20 Lts.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
Uso	
Desengrasante para equipos (hornos, campanas, freidoras, parrillas), pisos y superficies de uso en la industria alimenticia	
Modo de Empleo	
Utilizar una esponja o paño húmedo para esparcir o aplicar el producto desengrasante sobre la superficie a limpiar, no es necesario disolver en agua, para una limpieza profunda se recomienda dejar actuar el producto entre 5 -10 minutos, enjuague con agua potable	
Precauciones de Manejo	
Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza	

DESINFECTANTE DE CHOQUE	
Para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes de baños, cocinas, cristales, acero inoxidable, plástico, maquinaria industrial, maquinaria procesadora de alimentos, etc. Útil en la industria de alimentos. Mezcla sinérgica de bactericida catiónico de amplio espectro: poli (hexametilen biguanida clorhidrato (PHMB) con tensoactivo no iónico biodegradable (alcohol graso etoxilado), agentes secuestrantes de dureza y/o Complejo de Yodopovidona.	
Características Generales	
Agente activo	Clorhidrato de biguanida de polihexametileno PHMB bactericida o Complejo de Yodopovidona.
PH	Alcalino entre 12-14 y Ácido entre 3.5-4.5

Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Misibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Olor leve claro y característico. Semiviscoso claro o Leve a amonio quaternário amarillo claro, translúcido no viscoso, color característico
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad de 20 Litros.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

Uso

Para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes de baños, cocinas, cristales, acero inoxidable, plástico, maquinaria industrial, maquinaria procesadora de alimentos, etc. Útil en hospitales, instituciones, establecimientos veterinarios, plantas procesadoras de alimentos, aire acondicionado, lecherías, cervecerías, laboratorios, etc.

Modo de Empleo

Preparar una solución de desinfectante de choque en agua al 20%. Es decir, Utilice una parte de desinfectante de choque (1 litro) en cinco partes de agua (5 litros). Dejar actuar por diez (10) minutos y enjuagar con agua potable

Precauciones de Manejo

Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza

HIPOCLORITO DE SODIO (NAOCL)

El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, desinfección de equipos y mesas de trabajo resistentes a la oxidación, eliminación de olores y desinfección del agua.

Aspecto Solución clara de ligero color verde-amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene concentración final del 2 % de hipoclorito de sodio (con un pH de alrededor de 11, es irritante y corrosivo a los metales).

Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo.

Presentación Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad de 4 kilos

Uso Para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes de baños, cocinas, cristales, acero inoxidable, plástico, maquinaria industrial, maquinaria procesadora de alimentos, etc.

NORMATIVIDAD

Los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos, requisitos de LEY y Manual de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares
LEY

Todos los productos deben ser suministrados de acuerdo a los lineamientos dados en la Ley 55 de 1993.
Decreto 1292 de 1994

Decreto 1290 de 1994 Artículo 4 y demás disposiciones reglamentarias.
Decreto 1545 de 1998
Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan medidas sanitarias.
Decreto 3075 de 1997 Buenas Prácticas de Manufactura.
Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

CERTIFICACIONES

- **CERTIFICACION:** El oferente debe presentar con su oferta certificado que los bienes a suministrar son nuevos, no re-manufacturados, de primera calidad, en perfecto estado, y que correspondan a los bienes ofertados y sin uso previo

- **CERTIFICACIONES FICHAS TECNICAS:** El oferente debe aportar con su propuesta las fichas técnicas y la hoja de seguridad de los productos adquirir para el lote # 2

- **CERTIFICACIÓN DE PROCEDENCIA:** El oferente deberá aportar en su propuesta certificado de procedencia u origen de los productos a suministrar para el lote # 2, es decir debe indicar la identificación del fabricante o productor. En caso de presentarse en calidad de comercializador debe acreditar la relación comercial con el fabricante o productor

- **CERTIFICACION:** El oferente debe presentar con su oferta certificado de garantía de la entrega de los bienes requeridos dentro del plazo establecido, los cuales, en el evento de requerirse, deben ser presentados debidamente empacados y protegidos para soportar el almacenamiento temporal.

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA: El oferente deberá indicar el establecimiento de comercio con el que cuenta para la ejecución del contrato, indicando su ubicación geográfica y dirección, este deben ser acorde o igual con los establecimientos de comercio o sucursal relacionados en el certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil de la cámara de comercio, este establecimiento de comercio y/o locales que el oferente relacione en su propuesta debe ser de acopio, procesamiento, producción o distribución acordes con el objeto del presente proceso, la antigüedad o creación de la empresa o establecimiento de comercio que presenta la propuesta así como su actividad comercial acorde con el objeto a contratar debe ser superior a un (01) año anterior a la fecha de cierre del presente proceso lo cual se verificara en el certificado de existencia y representación legal del establecimiento expedida por la cámara de comercio

Nota: Para la verificación de este requisito el o los oferentes deben anexar certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil del establecimiento de comercio propuesto, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.

UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA.

Con el fin de mitigar el riesgo de incumplimiento, garantizar la entrega de los productos, los suministros oportunos y el desarrollo de las regiones donde la Regional Norte tiene su jurisdicción, los establecimientos de comercio presentados por el oferente deben estar ubicados en las ciudades o Municipios de los Departamentos de Atlántico o Magdalena o Cesar o Guajira o Córdoba

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

Los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos, requisitos de LEY y Manual de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares
LEY

EXPERIENCIA REQUERIDA

4.2.9.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA

Experiencia del proponente

Para acreditar la experiencia, el proponente debe cumplir con la siguiente información:

1.Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con: actas de recibo a satisfacción o acta de liquidación o certificación.

• Las actas o certificación deben contener como mínimo la siguiente información:
a) Objeto del contrato.
b) Valor.
c) Nombre o razón social del contratista
d) Nombre o razón social del contratante
e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección, no se aceptan contratos en ejecución

2.Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de contratos y/o factura(s), con la respectiva certificación donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección, no se aceptan contratos en ejecución.

NOTA: Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

La experiencia se acreditará con copias de facturas cuya sumatorio total sea el 100% del presupuesto asignado o superior.
Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en los servicios objeto del presente proceso.

Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL

El proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; La sumatoria de los dos (2) integrantes debe certificar mínimo el cien por ciento (100 %) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior a lo requerido.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con lo establecido por la Regional Norte el lugar de entrega será:

Sede administrativa de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte ubicada en la Calle 30 vía a Malambo al lado del Batallón Vergara

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo a las necesidades y cantidades de cada unidad militar y en los tiempos requeridos o solicitados por esta entidad

PLAZO DE EJECUCIÓN

El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 31 de agosto de 2021 o hasta agotar presupuesto, o lo primero que suceda.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Basados en el CDP N° 7721 del 23 de febrero de 2021 por valor de Cuarenta y Siete Millones Quinientos Mil de Pesos MCTE ($ 47.500.000), Rubro A-05-01-01-003-005 Otros productos Químicos; Fibras Artificiales (O Fibras Industriales Hechas Por el Hombre) $ 5.000.000 Rubro A-05-01-01-003-005 Otros productos Químicos; Fibras Artificiales (O Fibras Industriales Hechas Por el Hombre) $ 42.500.000

LOTE 1: Por valor de **CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL DE PESOS M/CTE. ($ 42.500.000) Incluido** IVA repartidos así:

Nº	DESCRIPCION	PRESENTACION	UNIDAD	VALOR MENOR IVA INCLUIDO
1	Destapador (Chupa) para sanitario. de 11cm. Mango en plástico longitud mínima de 50 cm	UNIDAD	1	$ 4.000
2	Escoba de 16 cm hasta 30 cm de largo, 7cm de ancho por 7cm de alto con acople plástico roscado, mango plástico extensión 120 cm,	UNIDAD	1	$ 4.375
3	Trapero Fabricado en hilaza trenzada de algodón dimensión 30cm y un peso de 250gr.	UNIDAD	1	$ 5.000
4	Haraganes o escurridor de pisos, con banda de goma longitud de 30cm, mango fabricado en plástico longitud de 140cm	UNIDAD	1	$ 12.000
5	Cepillo para sanitario Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, de 2.5cm, mango elaborados en plástico longitud de 33cm.	UNIDAD	1	$ 1.841
6	Esponja de acero display, elaborada con alambre de acero inoxidable. Tamaño de 9 cm de largo por 10 cm de ancho	UNIDAD	1	$ 762
7	Papel higiénico Rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9cm de ancho, color natural sin fragancia.	UNIDAD	1	$ 895
8	Esponja de doble uso o Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20mm	UNIDAD	1	$ 762
9	Rollo de toalla para manos longitud mínima 180m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes	Rollo *180m	1	$ 15.704
10	Recogedor de residuos plástico, extensión del mango de 70cm. forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28cm	UNIDAD	1	$ 3.072
11	Balde en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros	UNIDAD	1	$ 6.410
12	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.	UNIDAD	1	$ 2.300

13	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.	UNIDAD	1	$ 1.525
14	Servilletas x 100 unidades	UNIDAD	1	$ 1.010
15	Vasos de icopor con tapa de 200 a 250 cc	Paquete x 20 unidades	1	$ 4.800
16	Vaso plástico desechables x 9 onzas	Paquete x 25 unidades	1	$ 1.700
17	Portacomida en icopor J - 1	Paca x 200 unidades	1	$ 33.783
18	Plato de icopor N° 26	Paquete x 20 unidades	1	$ 2.769
19	Tenedor plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 3.203
20	Cuchara plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.051
21	Cuchillo plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.601
22	Esponjilla brillo fino	Paquete de 12 unidades	1	$ 1.682
23	Esponja de alambre o Brillo grueso	Paquete de 18 unidades	1	$ 2.196
24	Guantes industrial calibre 25	Paquete x 2 unidades	1	$ 2.868
25	Soporte de pared para colgar escobas y traperos	unidad	1	$ 8.400
26	Paños absorbentes	Paquete x 2 unidades	1	$ 2.709
27	Cepillo para sacudir paredes y techos	UNIDAD	1	$ 5.127
28	Carro balde exprimidor de mopa o trapero	UNIDAD	1	$ 165.716
29	Ponchera plastica reforzado capacidad 6 kilos	UNIDAD	1	$ 10.000
30	Ponchera plastica reforzado capacidad 10 kilos	UNIDAD	1	$ 14.000

LOTE 2: Por valor de **CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($ 5.000.000) Incluido** IVA repartidos así:

Nº	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA IVA INCLUIDO

1	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	LITROS	1	$ 8.825
2	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	LITROS	1	$ 13.560
3	DETERGENTE LÍQUIDO 20 LTS	LITROS	1	$ 51.230
4	DESINCRUSTANTE 20 LTS	LITROS	1	$ 79.800
5	DESENGRASANTE 20 LTS	LITROS	1	$ 87.990
6	DESINFECTANTE DE CHOQUE 20 LTS	LITROS	1	$ 93.400
7	HIPOCLORITO AL 2 % GRANULADO POR KILOS	KILOS	1	$ 5.770

NOTA: Se tuvo en cuenta el menor precio cotizado en el mercado. La adjudicación se efectuará por el menor valor establecido para cada lote

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La **AGENCIA LOGÍSTICA** pagará al **CONTRATISTA** en pagos parciales del presente contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción del bien entregado, avalado por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar de la siguiente documentación.

DOCUMENTOS REQUISITOS PARA EL PAGO

a. Acta de recibo a satisfacción, en la cual debe dejar constancia del cumplimiento del objeto contractual, firmada por el supervisor del contrato y el CONTRATISTA o su delegado, donde constará la conformidad y las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.

b. Certificado y planilla de pago en estado pagado a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

Nota: En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el Artículo 25 de la Ley 1607 del 2012, y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona jurídica lo comprobará con el pago de los últimos 3 meses del CREE, y en el caso de las personas naturales con las copias de los contratos de trabajo de sus empleados que deben coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

c. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

d. Factura comercial que cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario y Artículo 764 del código del comercio así:
(la empresa debe tener en cuenta la regulación de la DIAN, respecto a la Facturacion electrónica)

e) El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Número de NIT
- Entidad Financiera
- Número de Cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)

De igual manera el CONTRATISTA debe cargar las facturas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

NOTA 1: La ALFM no se responsabilizará por la demora en el pago al CONTRATISTA, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

NOTA 2: No se recibirá ni tramitará facturación con valores que contemplen decimales.

NOTA 3: El contratista No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la ALFM.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto del contrato en óptimas condiciones y de primera calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas en el presente documento.
- Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que proponga en desarrollo del contrato.

- Asumir todos los costos de vicios ocultos del contrato que surja de la presente necesidad.
- Entregar al supervisor del contrato las respectivas facturas de la entrega del bien.
- El contratista debe reponer o sustituir los bienes que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término de no mayor a un (2) días hábiles, contados a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor.
- Entregar los bienes objeto del presente proceso máximo a los (30) día después de realizado el pedido por nuestra empresa y se harán de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato
- Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá aportar un listado que contenga la relación de las personas a contactar para coordinar los pedidos, la cual debe incluir datos tales como nombre, número telefónico, celular, telefax, correo electrónico y cualquier otro dato que permita la comunicación rápida y efectiva.
- Dotar al personal Manipulador de Alimentos con uniformes conforme lo establecido en el numeral 2 del Art. 14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Entregar la factura original debidamente diligenciada y con los parafiscales del mes, al administrador del comedor al momento de hacer la entrega del pedido en cada uno de los comedores de tropas,
- Mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.
- Practicar exámenes médicos a los Manipuladores de Alimentos, por lo menos una (01) vez al año y allegar copia de la certificación medica que están aptos para la manipulación de alimentos al Contratante.
- Ejecutar plan de capacitación dirigido a los Manipuladores de Alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Art. 13 de la Resolución 2674 de 2013 y allegar copia de la certificación de las mismas al Contratante.
- El Contratista se obliga a entregar toda la documentación e información que no tenga el carácter de reservado, cuando la entidad lo solicite, dentro de los quince (15) días hábiles posteriores al requerimiento.
- El contratista se obliga a recibir en sus instalaciones (Establecimientos), al personal que la Entidad designe para realizar visita técnica o revista para la verificación de las mismas.
- El oferente deberá cumplir con la normatividad aplicable en seguridad y salud en el trabajo, en todo lo referente a la implementación de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST) y efectuar los controles respectivos que permitan prevenir accidentes y enfermedades laborales, además de controlar los riesgos y peligros asociados a las actividades propias del contrato de sus trabajadores y en general al personal que designe para el desarrollo y cumplimiento del mismo. Dicho cumplimiento será objeto de verificación permanente por parte de la entidad.
- Comprometerse a mantener la materia prima y/o los productos a suministrar bajo las Buenas Prácticas de Almacenamiento, sin exponerlos al contacto con productos o sustancias químicas o naturales contaminantes que alteren su calidad e inocuidad, conservarlos en un ambiente con temperatura adecuada, a que el empaque o embalaje están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, que son adecuados y confieren protección contra la contaminación.
- Presentar certificación expedido por el representante legal o revisor fiscal del cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST).

- El contratista se obliga a cargar en la plataforma SECOP II, todos los documentos que se originen con la ejecución del contrato y que se requiera por la plataforma (garantías, facturas).

ASPECTOS TECNICOS VERIFICABLES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO

- **VISITA TECNICA:** La entidad podrá realizar visitas técnicas a las instalaciones del oferente en cualquier momento de la ejecución del contrato sin previo aviso con el fin de verificar la trazabilidad del producto (Almacenamiento, procesamiento, distribución y transporte de los productos que se están suministrando) y las medidas higiénicas sanitarias estipuladas por ley, en esta visita se diligenciara un acta de visita de inspección y se tomaran registros fotográficos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- La Agencia Logística Regional Norte, realizará seguimiento de la ejecución del contrato, mediante designación de un supervisor.
- Pagar el valor correspondiente y de acuerdo con los términos establecidos en el Contrato.
- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley.
- SUPERVISIÓN: La supervisión del presente contrato será ejercida por el administrador de catering de la Regional Norte que recibe el bien o productos
- El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los productos defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos o malos.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento: Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, equipos humanos o técnicos que	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto,	3	3	3	BAJO	ENTIDAD	VERIFICAR MINUSIOSAMENTE LOS ESTUDIOS DE MERCADO Y SOLICITAR MAYOR NUMERO DE COTIZACIONES	3	3	3	BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REVISION DE LOS ESTUDIOS DE MERCADEO ANTES DE PUBLICAR LOS	DE ACUERDO A LA NECESIDAD
2	GENERAL	EXTERNO	SELECCION	ECONOMICA	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto, desabastecimientos	3	2	4	MEDIO	CONTRATISTA	EL CONTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REALIZANDO VERIFICACION A LAS PROPUESTAS ECONOMICAS	ANTE CUALQUIER NOVEDAD

3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Los efectos desfavorables derivados de la fluctuación en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra, entre	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto, desabastecimi entos	2	4	5	ALTO		Trasladar el riesgo exigiendo la garantía única del cumplimiento	2	2	2	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	INFORMES DE SUPERVISION	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Costos en el mercado	INCREMENTA COSTO Y GASTOS DEL CONTRATISTA	4	3	3	ALTO		EL CINTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO Y DARLE EL MANEJO ADECUADO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	VERIFICAR LA INCLUSION EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	CAMBIOS DE LAS POLÍTICAS GUBERNAMEN TALES QUE SEAN PROBABLES Y PREVISIBLES, TALES COMO CAMBIOS EN LA SITUACIÓN POLÍTICA, SISTEMA DE GOBIERNO Y CAMBIO EN LAS	DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	1	3	ALTO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LAS POLITICAS	3	2	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	POR DEFINIR	POR DEFINIR	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACIÓN	EN EL EVENTO QUE SE PRESENTE

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comités estructuradores Técnico	Nombre	Cargo
	P.D Modesto Mendoza Silgado	Ingeniero de alimentos

Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	T.D Osvaldo Orozco	Técnica de Abastecimientos

Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Administradores	Administrador catering relacionados
	P.D Modesto Mendoza S	Ingeniero de Alimentos

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. ☐

No. Solicitud de Pedido de SAP _____

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica) ☐

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica ☐

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

P.D MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos Regional Norte
Elaboro

P.D CAROL SANTAFE RAMON
Coordinadora de Abastecimientos
Aprobó

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

Fecha: 25 de FEBRERO del 2021

OBJETO DEL CONTRATO: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS E INSUMOS PARA EL ASEO Y DESINFECCIÓN DE LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

Descripción de la necesidad

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC – 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

Limpieza y desinfección son dos procesos distintos, claves en la industria alimentaria, que en la mayoría de los casos se realizan por separado. El objetivo de limpiar es eliminar la suciedad y materia orgánica de equipos y superficies, de forma que posteriormente pueda

realizarse una desinfección efectiva para eliminar los microorganismos hasta niveles adecuados para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Para preservar la seguridad de los alimentos en la industria alimentaria y alargar su vida útil, todos los equipos, utensilios y superficies de trabajo que entren en contacto directo o indirecto con ellos deben estar en buenas condiciones higiénicas, que eviten las contaminaciones cruzadas.

Para ello, es necesario implementar programas de limpieza y desinfección, así como desarrollar procedimientos específicos para cada zona de trabajo.

Es importante comprender que las operaciones de limpieza y desinfección deben considerarse como una etapa más del proceso de producción de los alimentos, y no como una actividad complementaria. Así mismo, el personal responsable de la limpieza y desinfección debe poseer un amplio conocimiento sobre la importancia de la contaminación, los riesgos implicados y las tecnologías de limpieza y desinfección a emplear.

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes catering, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir elementos y productos de limpiezas de alta generación para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en limpieza y desinfección en cada una de las unidades tácticas donde suministramos alimentos calientes y víveres frescos y secos

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de productos e insumos para el aseo y desinfección de los comedores, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los Alimentos que se distribuyen en cada comedor de tropa pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y cantidades establecidas, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de productos e insumos para el aseo y desinfección, autorizados por el Ministerio de comercio y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

Clasificación de Bienes Y Servicios UNSPSC: El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(13) Suministro de aseo y limpieza	(1800) Soluciones de limpieza y desinfección
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(12) equipo de aseo	(1801) Plumeros Para Limpiar el Polvo
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(47) Equipos y suministros de limpieza	(12) equipo de aseo	(1803) Esponjas o Esponjillas

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO: La limpieza y la desinfección

La limpieza y la desinfección son procesos distintos y complementarios. La presencia de materia orgánica reduce significativamente la acción de los desinfectantes. Por lo tanto, antes de aplicar una solución desinfectante, las superficies deben ser limpiadas correctamente con detergentes, para permitir que el desinfectante pueda entrar en contacto directo con los microorganismos patógenos específicos.

El objetivo de los procesos y prácticas de limpieza es eliminar los diferentes tipos de suciedad en equipos y superficies del establecimiento, ya sea restos de alimentos, grasa, polvo, suciedad, productos de desecho, etc.

La desinfección, en cambio, consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración. Así pues, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los microorganismos patógenos y reducir la presencia de microorganismos no patógenos hasta niveles que no puedan alterar la calidad y vida comercial de los productos. La desinfección puede realizarse por métodos físicos, mediante temperaturas altas, desecación o irradiación, o por métodos químicos, aplicando productos desinfectantes.

Procedimiento de limpieza y desinfección manual

La limpieza y desinfección manual normalmente sigue 5 etapas:

Un enjuague inicial, en el que se eliminan las partículas más grandes mediante la aplicación de agua a presión o utilizando haraganes. No se debe barrer, ya que la limpieza en seco incrementa el riesgo de contaminación cruzada.

Aplicación de productos detergentes, que disuelven la suciedad incrustada y las películas de grasa. Cuando la incrustación de la suciedad es elevada, se requiere un método manual no abrasivo de limpieza, con cepillos o esponjas.

Enjuagar con agua, para eliminar los restos de suciedad y de detergente. Es recomendable utilizar agua caliente (43-50ºC) y a presión (15-25 atmósferas).

Desinfectar aplicando productos de uso específico para industrias alimentarias, por rociado o pulverización en superficies y por inmersión en el caso de utensilios y piezas pequeñas.
Siempre hay que tener en cuenta las recomendaciones del fabricante del producto y aplicarlo a la temperatura, concentración, y tiempo adecuados.

Después de dejar actuar el desinfectante durante el tiempo recomendado, se realiza un enjuague final con agua potable para eliminar los restos de productos químicos.

Los detergentes

El tipo de suciedad a limpiar determinará el tipo de detergente a utilizar.

De acuerdo a su pH, los detergentes utilizados para la limpieza se agrupan en tres grupos: ácidos, neutros o alcalinos.

Detergentes ácidos: están basados en ácidos fuertes, como el sulfúrico, fosfórico o nítrico.
Son especialmente eficaces para eliminar residuos inorgánicos, como incrustaciones calcáreas y restos de óxido.

Detergentes alcalinos: están basados en hidróxidos alcalinos, generalmente de sodio o potasio, acompañados de agentes tensioactivos para mejorar las propiedades de limpieza y agentes secuestrantes de cationes metálicos para prevenir la formación de depósitos de cal.
Son especialmente indicados para la eliminación de residuos orgánicos, como grasas, proteínas, sangre, etc.

Detergentes neutros: se suelen utilizar en la limpieza manual para evitar riesgos para los usuarios. También se utilizan en la limpieza de suelos u otros elementos sensibles a los productos corrosivos, ya sean ácidos o alcalinos.

Otro tipo de clasificación de los detergentes se basa en su capacidad para generar espuma. Aunque la generación de espuma no aporta ningún efecto limpiador adicional, facilita las operaciones de limpieza por tres motivos:

Permite un mayor tiempo de contacto de la solución limpiadora en superficies inclinadas o verticales.

Permite identificar las zonas donde no se ha aplicado la solución limpiadora

Permite identificar la ausencia de detergente en la solución limpiadora

Por estas razones se utilizan detergentes espumantes para limpiar zonas abiertas o de fácil acceso.

En cambio, en el caso de equipos como circuitos o depósitos, la formación de espuma puede provocar serios problemas operativos, alargando excesivamente el tiempo de acla-

rado de la solución limpiadora, por lo que en estos casos se recomienda utilizar detergentes que no generan espuma o que contienen tensioactivos que eliminen rápidamente la espuma generada.

Los desinfectantes

La función de los desinfectantes es destruir microorganismos patógenos y alterantes hasta niveles aceptables.

Las propiedades que debe tener un desinfectante son:

Tener un amplio espectro, es decir ser activo frente a muchos tipos de microorganismos

Tener una acción rápida

No verse afectado por factores ambientales: debe ser activo en presencia de restos de materia orgánica y compatible con detergentes, jabones y otros productos químicos.

No ser tóxico

Debe ser compatible con la superficie a desinfectar: no debe oxidar las superficies metálicas a desinfectar ni degradar otros materiales, como tela, caucho o plástico.

Debe ser soluble, estable, respetuoso con el medioambiente y económico.
Los desinfectantes se clasifican de modo similar que los detergentes en relación a su capacidad para generar espuma, lo que determina sus áreas de aplicación.

En el caso de los desinfectantes es clave, además, su composición a la hora de seleccionar el producto adecuado, es decir la sustancia activa biocida o la combinación de las mismas, que es el factor que proporciona la capacidad biocida al desinfectante.

INFORMACIÓN DEL SECTOR:

La industria alimentaria es uno de los sectores más productivos en nuestro país, y las empresas cárnicas, panificadoras, lácteas o dedicadas a la elaboración de pasta, entre muchas otras, tienen muy bien definidos los protocolos o los procesos de limpieza.

A continuación, presentamos la normatividad ateniente a la cadena de productos de limpieza y desinfección para la industria de alimentos

El reglamento comunitario 852/2004 de 29 de abril de 2004 sobre higiene de los productos alimenticios establece la obligatoriedad de las empresas alimentarias de crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Uno de los aspectos esenciales del sistema APPCC es la higiene, ya que la calidad del producto depende de la limpieza que presenten los equipos y utensilios, así como las instalaciones.

Un programa de higienización debe establecer prioridades en función de si se trata de superficies que contactan con alimentos (incluyendo manos de manipuladores), superficies de contacto esporádico o superficies que nunca contactan.

Además, tiene que garantizar:

Que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar.

Que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización, cuando se contaminen y al finalizar la producción.

Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.

Que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la re contaminación de superficies.

El personal de limpieza debe conocer exactamente cuál es su función y cómo realizarla óptimamente (manejo de los equipos y aplicación de los detergentes y desinfectantes apropiados), además de tener asignadas unas funciones concretas que serán supervisadas por un responsable.

Ley 09 de 1979.
Por la cual se dictan medidas sanitarias

Decreto 060 de 2002
Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación

Resolución 2674 de 2013
Por la cual se reglamenta el Articulo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

ANÀLISIS DE LA DEMANDA

Equipos de aseo, más allá de la limpieza y en todo ese mundo de limpieza y desinfección, hay varios protagonistas que se llevan una estrella en el trabajo de la higiene y aseo: los utensilios.

Cepillos, traperos y escobas se han convertido en un rubro importante de la economía y del sector de la limpieza, que ha visto como han crecido; desde pequeñas microempresas hasta fábricas de gran tamaño que suplen la demanda de los que profesan la estética de lo limpio y reluciente.

Una prueba de ello, es la fábrica de utensilios de limpieza para el hogar Láser que desde hace siete años viene trabajando en el área.

Principalmente en diseño y funcionalidad se han realizado avances en la producción de equipos de limpieza.

Durante el último año, los miembros de los hogares colombianos encuestados realizaron la compra de estos productos en tiendas grandes o en cadenas de retail (78%), así como en locales pequeños (42%). Teniendo en cuenta que la respuesta podía ser múltiple, las droguerías (8%),

tiendas online (8%) y los vendedores puerta a puerta (7%) fueron otros de los canales en los que dichas compras fueron llevadas a cabo.

La elección de dichos canales de compra está sustentada primordialmente por factores relacionados con precios y promociones. El mejor precio de un producto resulta ser el determinante más poderoso (54%), seguido de que se encuentre la oferta deseada por el consumidor (48%), un amplio surtido (46%), así como buenas promociones y que la ubicación de la tienda sea conveniente (36% c/u). Caso contrario fue evidenciado con las razones relacionadas con serle leal a una tienda o pertenecer a alguno de sus programas de fidelización, debido a que fueron confirmadas por menos del 10% de los encuestados.

Vemos que el consumidor está en todas las etapas de elección de los productos muy influenciado por el precio a la hora de tomar decisiones, pero siempre está buscando por encima de esto beneficios funcionales como la eficacia del producto y la confianza en la marca, siendo estas oportunidades importantes para que los fabricantes desarrollen productos a la medida del gusto del consumidor.

ANALISIS DE LA OFERTA

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del Sector secundario ya que este producto está comprendido entre las actividades económicas de nuestro país como sector industrial. Este sector económico es que se obtiene de las actividades del procesamiento de productos y la utilización de preservativos y conservantes. Dentro de este sector se encuentran los industriales y comercializadores. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

Se solicitaron cotizaciones de 30 artículos o utensilios de limpiezas y 07 productos químicos de limpieza y desinfección, en la página de Colombia Compra Eficiente SECOP II, se logró conseguir una 01 empresas cotizantes para la ampliación de este estudio de mercado y sacar el análisis económico, en esta publicación se suministró las características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de productos y utensilios de limpiezas que tengan interés en las unidades de negocios atendidos para sus distintas actividades, para proveer a los cáterin y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir.

Estas cotizaciones de empresas de la región, se hizo con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región e incentivar la economía del sector y la producción industrial, para fortalecer la economía de los hogares de trabajadores que se encuentran ubicados en la zona de influencia de los Departamentos de Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, Córdoba y Norte de Antioquia

a. *Se verifico que los proveedores están cotizando los mismos productos*
b. *Se analizó si los precios cotizados tienen variaciones, son precios estándar.*
c. *Se verifico que las cotizaciones son de fechas o meses del año 2021*

Se presenta relación de Empresas cuya actividad relacionan con el objeto del proceso de contratación:

RAZÓN SOCIAL	CIUDAD	SECTOR
DISTRIBUIDORA JOMPI	BARRANQUILLA	FRABRICANTE/DISTRIBUIDO
DISTRIBUIDORA E.B.C	CARTAGENA	DISTRIBUIDOR
FULL SERVICE	BARRANQUILLA	DISTRIBUIDOR

PROVEEDORES			DISTRIBUIDORA JOMPI	FULL SERVICE	DISTRIBUIDORA E.B.C	
Nº	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR MENOR IVA INCLUIDO
1	Destapador (Chupa) para sanitario. de 11cm. Mango en plástico longitud mínima de 50 cm	UNIDAD	$ 4.153	$ 4.000	$ 4.165	$ 4.000
2	Escoba de 16 cm hasta 30 cm de largo, 7cm de ancho por 7cm de alto con acople plástico roscado, mango plástico extensión 120 cm,	UNIDAD	$ 5.117	$ 4.375	$ 5.141	$ 4.375
3	Trapero Fabricado en hilaza trenzada de algodón dimensión 30cm y un peso de 250gr.	UNIDAD	$ 5.391	$ 5.000	$ 5.534	$ 5.000
4	Haraganes o escurridor de pisos, con banda de goma longitud de 30cm, mango fabricado en plástico longitud de 140cm	UNIDAD	$ 13.245	$ 12.000	$ 12.566	$ 12.000

5	Cepillo para sanitario Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, de 2.5cm, mango elaborados en plástico longitud de 33cm.	UNIDAD	$ 2.273	$ 1.841	$ 2.404	$ 1.841
6	Esponja de acero display, elaborada con alambre de acero inoxidable. Tamaño de 9 cm de largo por 10 cm de ancho	UNIDAD	$ 893	$ 762	$ 821	$ 762
7	Papel higiénico Rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9cm de ancho, color natural sin fragancia.	UNIDAD	$ 1.012	$ 895	$ 1.059	$ 895
8	Esponja de doble uso o Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20mm	UNIDAD	$ 784	$ 762	$ 834	$ 762
9	Rollo de toalla para manos longitud mínima 180m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes	Rollo *180m	$ 14.554	$ 15.704	$ 14.994	$ 14.554
10	Recogedor de residuos plástico, extensión del mango de 70cm. forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28cm	UNIDAD	$ 3.332	$ 3.072	$ 3.713	$ 3.072
11	Balde en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros	UNIDAD	$ 7.652	$ 6.410	$ 7.741	$ 6.410
12	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.	UNIDAD	$ 2.321	$ 2.300	$ 2.416	$ 2.300
13	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.	UNIDAD	$ 1.464	$ 1.525	$ 1.571	$ 1.464

14	Servilletas x 100 unidades	UNIDAD	$ 1.012	$ 1.010	$ 1.070	$ 1.010
15	Vasos de icopor con tapa de 200 a 250 cc	Paquete x 20 unidades	$ 5.117	$ 4.800	$ 5.426	$ 4.800
16	Vaso plástico desechables x 9 onzas	Paquete x 25 unidades	$ 1.904	$ 1.700	$ 2.105	$ 1.700
17	Portacomida en icopor J - 1	Paca x 200 unidades	$ 35.819	$ 33.783	$ 38.450	$ 33.783
18	Plato de icopor N° 26	Paquete x 20 unidades	$ 4.284	$ 2.769	$ 4.629	$ 2.769
19	Tenedor plástico	Paquete x 100 unidades	$ 3.392	$ 3.203	$ 3.511	$ 3.203
20	Cuchara plástico	Paquete x 100 unidades	$ 2.499	$ 2.051	$ 2.785	$ 2.051
21	Cuchillo plástico	Paquete x 100 unidades	$ 3.392	$ 2.601	$ 3.534	$ 2.601
22	Esponjilla brillo fino	Paquete de 12 unidades	$ 2.142	$ 1.682	$ 2.332	$ 1.682
23	Esponja de alambre o Brillo grueso	Paquete de 18 unidades	$ 3.308	$ 2.196	$ 3.546	$ 2.196
24	Guantes industrial calibre 25	Paquete x 2 unidades	$ 3.530	$ 2.868	$ 3.582	$ 2.868
25	Soporte de pared para colgar escobas y traperos	unidad	$ 9.496	$ 8.400	$ 9.663	$ 8.400
26	Paños absorbentes	unidad	$ 3.713	$ 2.709	$ 3.847	$ 2.709
27	Cepillo para sacudir paredes y techos	unidad	$ 7.283	$ 5.127	$ 7.286	$ 5.127
28	Carro balde exprimidor de mopa o trapero	unidad	$ 184.533	$ 165.716	$ 197.183	$ 165.716
29	Ponchera plástica reforzado capacidad 6 kilos	unidad	$ 11.927	$ 10.000	$ 9.925	$ 9.925
30	Ponchera plástica reforzado capacidad 10 kilos	unidad	$ 14.399	$ 14.000	$ 13.447	$ 13.447

LOTE # 2						
PROVEEDORES			DISTRIBUIDORA JOMPI	FULL SERVICE	DISTRIBUIDORA E.B.C	VALOR MENOR IVA INCLUIDO
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	
1	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	LTS	$ 8.825	$ 32.929	$ 9.099	$ 8.825
2	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	LTS	$ 13.560	$ 76.500	$ 15.090	$ 13.560
3	DETERGENTE LÍQUIDO 20 LTS	LTS	$ 51.230	$ 53.397	$ 93.300	$ 51.230
4	DESINCRUSTANTE 20 LTS	LTS	$ 79.800	$ 95.000	$ 93.250	$ 79.800
5	DESENGRASANTE 20 LTS	LTS	$ 87.990	$ 92.000	$ 91.510	$ 87.990
6	DESINFECTANTE DE CHOQUE 20 LTS	LTS	$ 93.400	$ 100.000	$ 101.130	$ 93.400
7	HIPOCLORITO AL 2 % GRANULADO POR KILOS	LTS	$ 5.770	$ 23.000	$ 6.415	$ 5.770
TOTAL						$ 340.575

Análisis de presupuesto estudio de mercado:

El estudio de mercado se realiza con el fin de conocer los precios actuales del mercado referente a productos e insumos para el aseo y desinfección de los comedores, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los bienes requeridos debido a que tienen experiencia en el mercado.

Cordialmente.

PD. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos

Reviso. Carol Santiago Ramón
Coordinadora de Abastecimientos

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	3	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: [illegible] FECHA DEL CONTRATO: 19 DE MARZO 2020

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUISICIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE

CONTRATISTA: (JOSE) ESTHER ASCANIO ROPERO

NIT/C.C/CE: 49.774.270-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 18 FEBRERO DE 2021 HORA: 11:30 [illegible] ENTREGA PARCIAL: X Nº ENTREGA TOTAL:

CIUDAD/MUNICIPIO: ALBANIA - LA GUAJIRA DIRECCIÓN: RANCHO DE TROPA GRUPO MATACIRUS

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
COMERCIALIZADORA CAMILA	JOSE ASCANIO	REPARTIDOR	DELEGADA
AGENCIA LOGISTICA FF. MM.	SP1 JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 047/2020

ENTIDAD CONTRATANTE: MINISTERIO DEFENSA NACIONAL EJÉRCITO NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	YOGURT	400	[illegible]	[illegible]
2	JUGO SABORIZADO	700	[illegible]	[illegible]
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
			VALOR SIN I.V.A	[illegible]
			VALOR I.V.A	[illegible]
			VALOR TOTAL	[illegible]

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: [illegible]

OBJETO DEL CONTRATO: X ANEXO DEL CONTRATO: 010-JUN 2020 FICHA TÉCNICA: X ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

FICHA TÉCNICA: CUAL:

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE [illegible]

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCIÓN VISUAL REALIZADA	X		[illegible]
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS			[illegible]
CERTIFICACIÓN EXPEDIDA		X	[illegible]
OTRO			

Proceso : SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA ...

Solicitud de información a los Proveedores

ALRNTE 010 - 018 - 2021 ELEMENTOS DE LIMPIEZA (En análisis) Pliegos

Unidad de contratación REGIONAL NORTE

Ver Enlace

PROVEEDORES

Interesados 1

745

Competidores 1

SE SOLICITA COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 17/02/2021 12:00 PM - **Fecha de publicación** 14/02/2021 9:11 PM

LÍNEA DE TIEMPO

	Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
	14/02/2021	17/02/2021	17/02/2021

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS DE LIMPIE	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS	17/02/2021 9:48 AM	796.087

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES Crear

Sin mensajes

TAREAS Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS Crear

No tiene ninguna modificación.

PROVEEDORES SUSCRITOS

DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS
17/02/2021 9:11 AM

Ver más

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas solo en este proceso

Equipo: REGIONAL NORTE / 14/02/2021 6:49 PM (UTC -5 horas) (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

EVENTOS DEL PROCESO

Oportunidad CO1.OPDOS.8416536 fue

Material 9101
Centr/Util./Alt: N411 / 1 / 01
Denominación ESTANCIA NORMAL LUNES SET 2
Cantd-base: (UND) 1,000
Cant a empl (UND) 225

Obj.	N° componente	Texto breve-objeto	Cantidad	UMB	TpP	Texto pos.	ext.	Ce.	Alm.
	POSICIÓN TEXTO		4		T				
	200002275	ACEITE VIRGEN* 20 LITROS	14,175	L	L			N411	CT11
	200001584	AJO	0,675	KG	L	10		N411	CT11
	200002280	ARROZ BLANCO * 25 K	54	KG	L	10		N411	CT11
	200001713	AVENA SABORIZADA BOLSA *LB	4,500	KG	L			N411	CT11
	200002231	AZUCAR BLANCO BULTO *25 K	11,250	KG	L			N411	CT11
	200001721	BANANO	225	UND	L	10		N411	CT11
	200001638	CARNE DE RES PICADA	9	KG	L	10		N411	CT11
	200001541	CEBOLLA CABEZONA	7,875	KG	L			N411	CT11
	200001447	CEBOLLA LARGA	0,225	KG	L	10		N411	CT11
	200001451	CILANTRO	0,450	KG	L	10		N411	CT11
	200001559	COLOR CORRIENTE * LB	0,225	KG	L	10		N411	CT11
	200001470	HABICHUELA	4,500	KG	L	10		N411	CT11
	200001472	HARINA DE MAIZ *KG	11,250	KG	L			N411	CT11
	200001737	HUEVO	450	UND	L	10		N411	CT11
	200001740	LECHE * 150 a 200 ML	225	UND	L	10		N411	CT11
	200002248	LECHE ENTERA POLVO BULTO * 25 K	3,600	KG	L			N411	CT11
	200002249	LENTEJA CONSUMO BULTO *25 K	10,125	KG	L	10		N411	CT11
	200001478	LIMON COMUN	2,250	KG	L			N411	CT11
	200001682	LOMO DE CERDO	6,750	KG	L	10		N411	CT11
	200001613	MAYONESA	4,500	KG	L			N411	CT11
	200001492	MORA	11,250	KG	L	10		N411	CT11
	200001768	PAN CORRIENTE	225	UND	L	10		N411	CT11
	200001760	PAN ROSCON	225	UND	L	10		N411	CT11
	200001815	PANELA PULV O GRANUL SIN SAB *LB	7,425	KG	L			N411	CT11
	200001575	PAPA PASTUSA	13,500	KG	L	10		N411	CT11
	200001506	PECHUGA POLLO CON HUESO Y PIEL	39,375	KG	L	10		N411	CT11
	200001508	PEPINO COHOMBRO	4,500	KG	L			N411	CT11
	200001511	PIMENTON	2,250	KG	L	10		N411	CT11
	200001518	POLLO PIERNA PERNIL	9	KG	L	10		N411	CT11
	200001540	REPOLLO	4,500	KG	L			N411	CT11
	200002293	SAL PARA CONSUMO HUMANO * 1 LB	2,925	KG	L			N411	CT11
	200001542	SALCHICHA MANGUERA	4,500	KG	L	10		N411	CT11
	200001546	TOMATE CHONTO	11,250	KG	L			N411	CT11
	200001552	ZANAHORIA	4,500	KG	L	10		N411	CT11

Oscar Pardo

Distribuidora JOMPI

Rancho, Víveres y Abarrotes
al Por Mayor y al Detal

NIT – 901.257.804-7

Cartagena, 18 de febrero 2021

SEÑORES
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA

Por medio de la presente ponemos en conocimientos nuestros precios de utensilios y productos de limpieza para la el primer trimestre del año 2021 tenemos los siguientes productos así:

Nº	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	Destapador (Chupa) para sanitario. de 11cm. Mango en plástico longitud mínima de 50 cm	UNIDAD	1	$ 3.490	$ 663	$ 4.153
2	Escoba de 16 cm hasta 30 cm de largo, 7cm de ancho por 7cm de alto con acople plástico roscado, mango plástico extensión 120 cm,	UNIDAD	1	$ 4.300	$ 817	$ 5.117
3	Trapero Fabricado en hilaza trenzada de algodón dimensión 30cm y un peso de 250gr.	UNIDAD	1	$ 4.530	$ 861	$ 5.391
4	Haraganes o escurridor de pisos, con banda de goma longitud de 30cm, mango fabricado en plástico longitud de 140cm	UNIDAD	1	$ 11.130	$ 2.115	$ 13.245
5	Cepillo para sanitario Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, de 2.5cm, mango elaborados en plástico longitud de 33cm.	UNIDAD	1	$ 1.910	$ 363	$ 2.273

Dirección: Barrio San Fernando Sect Los Ciruelos Cr 85 # 26 A 55
distribuidorajjmventas@hotmail.co

6	Esponja de acero display, elaborada con alambre de acero inoxidable. Tamaño de 9 cm de largo por 10 cm de ancho	UNIDAD	1	$ 750	$ 143	$ 893
7	Papel higiénico Rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9cm de ancho, color natural sin fragancia.	UNIDAD	1	$ 850	$ 162	$ 1.012
8	Esponja de doble uso o Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20mm	UNIDAD	1	$ 659	$ 125	$ 784
9	Rollo de toalla para manos longitud mínima 180m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes	UNIDAD	1	$ 12.230	$ 2.324	$ 14.554
10	Recogedor de residuos plástico, extensión del mango de 70cm. forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28cm	UNIDAD	1	$ 2.800	$ 532	$ 3.332
11	Balde en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros	UNIDAD	1	$ 6.430	$ 1.222	$ 7.652
12	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.	UNIDAD	1	$ 1.950	$ 371	$ 2.321
13	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.	UNIDAD	1	$ 1.230	$ 234	$ 1.464
14	Servilletas x 100 unidades	UNIDAD	1	$ 850	$ 162	$ 1.012
15	Vasos de icopor con tapa de 200 a 250 cc	Paquete x 20 unidades	1	$ 4.300	$ 817	$ 5.117

16	Vaso plástico desechables x 9 onzas	Paquete x 25 unidades	1	$ 1.600	$ 304	$ 1.904
17	Portacomida en icopor J - 1	Paca x 200 unidades	1	$ 30.100	$ 5.719	$ 35.819
18	Plato de icopor N° 26	Paquete x 20 unidades	1	$ 3.600	$ 684	$ 4.284
19	Tenedor plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.850	$ 542	$ 3.392
20	Cuchara plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.100	$ 399	$ 2.499
21	Cuchillo plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.850	$ 542	$ 3.392
22	Esponjilla brillo fino	Paquete de 12 unidades	1	$ 1.800	$ 342	$ 2.142
23	Esponja de alambre o Brillo grueso	Paquete de 18 unidades	1	$ 2.780	$ 528	$ 3.308
24	Guantes industrial calibre 25	Paquete x 2 unidades	1	$ 2.966	$ 564	$ 3.530
25	Soporte de pared para colgar escobas y traperos	unidad	1	$ 7.980	$ 1.516	$ 9.496
26	Paños absorbentes	unidad	1	$ 3.120	$ 593	$ 3.713
27	Cepillo para sacudir paredes y techos	unidad	1	$ 6.120	$ 1.163	$ 7.283
28	Carro balde exprimidor de mopa o trapero	unidad	1	$ 155.070	$ 29.463	$ 184.533
29	Ponchera plástica reforzada capacidad 6 kilos	unidad	1	$ 10.023	$ 1.904	$ 11.927

Distribuidora JOMPI

Rancho, Víveres y Abarrotes
al Por Mayor y al Detal

NIT – 901.257.804-7

30	Ponchera plástica reforzada capacidad 10 kilos	unidad	1	$ 12.100	$ 2.299	$ 14.399
						$ 702.677
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA**	**PRECIO TOTAL DE REFERENCIA INCLUIDO IVA**		
1	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS 1 LTS	1	$ 8.825	$ 8.825		
2	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS 1 LTS	1	$ 13.560	$ 13.560		
3	DETERGENTE LÍQUIDO 20 LTS	1	$ 51.230	$ 51.230		
4	DESINCRUSTANTE 20 LTS	1	$ 79.800	$ 79.800		
5	DESENGRASANTE 20 LTS	1	$ 87.990	$ 87.990		
6	DESINFECTANTE DE CHOQUE 20 LTS	1	$ 93.400	$ 93.400		
7	HIPOCLORITO AL 2 % GRANULADO POR 4 KILOS	1	$ 5.770	$ 5.770		
TOTAL				**$ 340.575**		

Mario Alberto Pineda
c.c. 73.185.791
Representante Legal

Distribuidora JOMPI Nit: 901257804-7

Esta cotización es válida por 18 días calendario hasta el mes de febrero de 2021

Dirección: Barrio San Fernando Sect Los Ciruelos Cr 85 # 26 A 55
distribuidorajjmventas@hotmail.co

Información en evaluación
ALRNTE 010 - 018 - 2021 ELEMENTOS DE LIMPIEZA SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA ABASTECER LOS CATERING DE LA REGIONAL NORETE
Solicitud de información a los Proveedores
DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS D...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta	SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIE
Número del proceso	ALRNTE 010 - 018 - 2021 ELEMENTOS DE LIMPIEZA
Tipo	Total
Estado	Información en evaluación
Proveedor	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS COLOMBIA, Cartagena Número de documento 901176934
Responsable	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	2 días de tiempo transcurrido *(17/02/2021 9:48:38 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de verificación

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	No	☐

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

⚠ **La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.**

Evaluación de proveedores

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

SALIDA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 4901156658
Fecha Documento	08.12.2020
Fecha Contabilización	08.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N411 Comedor BIMUR
Centro Receptor	N411 Comedor BIMUR
Clase Movimiento	261 SM para orden
Centro de Costo	
Nro. Factura Proveedor:	BAJA CONSUMO 08 DIC - 210

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT11	Comedor BIMUR	200002231	AZUCAR BLANCO BULTO *25 K	3,150	KG	2.366,6667	7.455
0002	CT11	Comedor BIMUR	200002233	BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA *25 K	4,200	KG	6.935,0000	29.127
0003	CT11	Comedor BIMUR	200002248	LECHE ENTERA POLVO BULTO * 25 K	3,360	KG	12.808,9286	43.038
0004	CT11	Comedor BIMUR	200001584	AJO	0,210	KG	7.580,9524	1.592
0005	CT11	Comedor BIMUR	200001546	TOMATE CHONTO	4,200	KG	3.183,0952	13.369
0006	CT11	Comedor BIMUR	200001541	CEBOLLA CABEZONA	2,520	KG	3.771,8254	9.505
0007	CT11	Comedor BIMUR	200001600	CALDO DE GALLINA	0,210	KG	15.733,3333	3.304
0008	CT11	Comedor BIMUR	200001575	PAPA PASTUSA	8,400	KG	2.100,0000	17.640
0009	CT11	Comedor BIMUR	200001559	COLOR CORRIENTE * LB	0,210	KG	5.452,3810	1.145
0010	CT11	Comedor BIMUR	200001451	CILANTRO	0,210	KG	6.042,8571	1.269
0011	CT11	Comedor BIMUR	200001637	BOLA DE PIERNA (CARABELA)	16,800	KG	14.815,7738	248.905
0012	CT11	Comedor BIMUR	200002282	ARVEJA VERDE SECA BULTO * 25 KG	4,200	KG	3.060,2381	12.853
0013	CT11	Comedor BIMUR	200002293	SAL PARA CONSUMO HUMANO * 1 LB	0,420	KG	1.647,6190	692
0014	CT11	Comedor BIMUR	200001768	PAN CORRIENTE	210	UND	470,0000	98.700
0015	CT11	Comedor BIMUR	200001606	GASEOSA	52,500	L	1.680,2857	88.215
0016	CT11	Comedor BIMUR	200001768	PAN CORRIENTE	210	UND	470,0000	98.700
0017	CT11	Comedor BIMUR	200002275	ACEITE VIRGEN* 20 LITROS	3,150	L	3.779,0476	11.904
0018	CT11	Comedor BIMUR	200002280	ARROZ BLANCO * 25 K	26,250	KG	2.863,6571	75.171
0019	CT11	Comedor BIMUR	200002293	SAL PARA CONSUMO HUMANO * 1 LB	0,630	KG	1.647,6190	1.038
0020	CT11	Comedor BIMUR	200001584	AJO	0,210	KG	7.580,9524	1.592

Emisor : HPUENTES Firma :

Recibe : Firma :

1 Sobre único

1.1	Lista de articulos	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

796.087,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	47131800	Destapador o (Chupa) para sanitario. Tipo campana sencilla con mango plástico. La base o campana debe estar elaborada en caucho, con un diámetro mínimo de 11cm. El mango debe estar elaborado en plástico con una longitud mínima de 50 cm	1,00	UN		4.000,00	4.000,00
2	47131800	Escoba de 12 cm de alto por 30 cm de ancho, celdas duras en polietileno, acople plástico roscado, mango metálico extensión mínimo 120 cm,	1,00	UN		4.375,00	4.375,00
3	47131800	Trapero Fabricado en hilaza trenzada de algodón dimensión 30 cm y un peso mínimo de 450 gr.	1,00	UN		5.000,00	5.000,00
4	47131800	Haraganes o escurridor de pisos, con banda de goma longitud mínimo de 35 cm, mango fabricado en plástico longitud de 140 cm	1,00	UN		12.000,00	12.000,00
5	47131800	Cepillo para sanitario Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, de 2.5 cm, mango elaborados en plástico longitud de 50 cm.	1,00	UN		1.841,00	1.841,00
6	47131800	Esponja de acero display, elaborada con alambre de acero inoxidable. Tamaño de 9 cm de largo por 10 cm de ancho	1,00	UN		762,00	762,00
7	47131800	Papel higiénico Rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9 cm de ancho, color natural sin fragancia.	1,00	UN		895,00	895,00
8	47131800	Esponja de doble uso o Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20 mm	1,00	UN		762,00	762,00
9	47131800	Rollo de toalla para manos longitud mínima 180 m, doble hoja con tamaño mínimo de 15 cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes	1,00	UN		15.704,00	15.704,00
10	47131800	Recogedor de residuos plástico, extensión del mango de 70 cm. forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28 cm	1,00	UN		3.072,00	3.072,00
11	47131800	Balde plástico en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros	1,00	UN		6.410,00	6.410,00
12	47131800	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.	1,00	UN		2.300,00	2.300,00
13	47131800	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.	1,00	UN		1.525,00	1.525,00
14	47131800	Servilletas x 100 unidades	1,00	UN		1.010,00	1.010,00
15	47131800	Vasos de icopor con tapa de 200 a 250 cc Paquete x 20 unidades	1,00	UN		4.800,00	4.800,00
16	47131800	Vaso plástico desechables x 9 onzas Paquete x 25 unidades	1,00	UN		1.700,00	1.700,00
17	47131800	Portacomida en icopor J - 1 Paca x 200 unidades	1,00	UN		33.783,00	33.783,00
18	47131800	Plato de icopor N° 26 Paquete x 20 unidades	1,00	UN		2.769,00	2.769,00

19	47131800	Tenedor plástico grande Paquete x 100 unidades	1,00	UN	3.203,00	3.203,00
20	47131800	Cuchara plástico grande Paquete x 100 unidades	1,00	UN	2.051,00	2.051,00
21	47131800	Cuchillo plástico grande Paquete x 100 unidades	1,00	UN	2.601,00	2.601,00
22	47131800	Esponjilla brillo fino Paquete de 12 unidades	1,00	UN	1.682,00	1.682,00
23	47131800	Esponja de alambre o Brillo grueso Paquete de 18 unidades	1,00	UN	2.196,00	2.196,00
24	47131800	Guantes industrial calibre 25 Paquete x 2 unidades	1,00	UN	2.868,00	2.868,00
25	47131800	Soporte de pared para colgar escobas y traperos plástico	1,00	UN	8.400,00	8.400,00
26	47131800	Paños absorbentes	1,00	UN	2.709,00	2.709,00
27	47131800	Cepillo para sacudir paredes y techos	1,00	UN	5.127,00	5.127,00
28	47131800	Carro balde plástico exprimidor de mopa o trapero	1,00	UN	165.716,00	165.716,00
29	47131800	Ponchera plástica reforzado capacidad 6 kilos	1,00	UN	10.000,00	10.000,00
30	47131800	Ponchera plástica reforzado capacidad 10 kilos	1,00	UN	14.000,00	14.000,00
1	47131800	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X LTS	1,00	L	32.929,00	32.929,00
		GEL ANTIBACTERIAL PARA				
2	47131800	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS X LTS	1,00	L	76.500,00	76.500,00
3	47131800	DETERGENTE LÍQUIDO PIMPINA X 20 LTS	1,00	UN	53.397,00	53.397,00
4	47131800	DESINCRUSTANTE PIMPINA X 20 LTS	1,00	UN	95.000,00	95.000,00
5	47131800	DESENGRASANTE PIMPINA X 20 LTS	1,00	UN	92.000,00	92.000,00
6	47131800	DESINFECTANTE DE CHOQUE PIMPINA X 20 LTS	1,00	UN	100.000,00	100.000,00
7	47131800	HIPOCLORITO GRANULADO AL 2 % X KILOS	1,00	KG	23.000,00	23.000,00

DISTRIBUIDORA E. B.C.
NIT. 73.154.505.-4
REGIMEN SIMPLIFICADO
Direccion : Barrio El Espinal Kra. 18 No. 32-67 * Cel.: 301 776 98 96
Email.distribuidoraeybc@gmail.com - Cartagena - Colombia

Cartagena Distrito Especial y Portuario 19 de febrero de 2021

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL NORTE
Barranquilla

Referencia: COTIZACION, Enviamos cotización con el fin de contribuir al estudio de mercado y atentos para la participación en el proceso

N°	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	Destapador (Chupa) para sanitario. de 11cm. Mango en plástico longitud mínima de 50 cm	UNIDAD	1	$ 4.165
2	Escoba de 16 cm hasta 30 cm de largo, 7cm de ancho por 7cm de alto con acople plástico roscado, mango plástico extensión 120 cm,	UNIDAD	1	$ 5.141
3	Trapero Fabricado en hilaza trenzada de algodón dimensión 30cm y un peso de 250gr.	UNIDAD	1	$ 5.534
4	Haraganes o escurridor de pisos, con banda de goma longitud de 30cm, mango fabricado en plástico longitud de 140cm	UNIDAD	1	$ 12.566
5	Cepillo para sanitario Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, de 2.5cm, mango elaborados en plástico longitud de 33cm.	UNIDAD	1	$ 2.404
6	Esponja de acero display, elaborada con alambre de acero inoxidable. Tamaño de 9 cm de largo por 10 cm de ancho	UNIDAD	1	$ 821
7	Papel higiénico Rollo de hoja doble en presentación de 22 m de largo X 9cm de ancho, color natural sin fragancia.	UNIDAD	1	$ 1.059
8	Esponja de doble uso o Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20mm	UNIDAD	1	$ 834
9	Rollo de toalla para manos longitud mínima 180m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes	UNIDAD	1	$ 14.994
10	Recogedor de residuos plástico, extensión del mango de 70cm. forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28cm	UNIDAD	1	$ 3.713
11	Balde en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros	UNIDAD	1	$ 7.741

DISTRIBUIDORA E. B.C.
NIT. 73.154.505.-4
REGIMEN SIMPLIFICADO
Direccion : Barrio El Espinal Kra. 18 No. 32-67 * Cel.: 301 776 98 96
Email:distribuidoraeybc@gmail.com - Cartagena - Colombia

12	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.	UNIDAD	1	$ 2.416
13	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 200 ml hasta 300 ml.	UNIDAD	1	$ 1.571
14	Servilletas x 100 unidades	UNIDAD	1	$ 1.070
15	Vasos de icopor con tapa de 200 a 250 cc	Paquete x 20 unidades	1	$ 5.426
16	Vaso plástico desechables x 9 onzas	Paquete x 25 unidades	1	$ 2.105
17	Portacomida en icopor J - 1	Paca x 200 unidades	1	$ 38.450
18	Plato de icopor N° 26	Paquete x 20 unidades	1	$ 4.629
19	Tenedor plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 3.511
20	Cuchara plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 2.785
21	Cuchillo plástico	Paquete x 100 unidades	1	$ 3.534
22	Esponjilla brillo fino	Paquete de 12 unidades	1	$ 2.332
23	Esponja de alambre o Brillo grueso	Paquete de 18 unidades	1	$ 3.546
24	Guantes industrial calibre 25	Paquete x 2 unidades	1	$ 3.582
25	Soporte de pared para colgar escobas y traperos	unidad	1	$ 9.663
26	Paños absorbentes	unidad	1	$ 3.847
27	Cepillo para sacudir paredes y techos	unidad	1	$ 7.286
28	Carro balde exprimidor de mopa o trapero	unidad	1	$ 197.183
29	Ponchera plástica reforzada capacidad 6 kilos	unidad	1	$ 9.925
30	Ponchera plástica reforzada capacidad 10 kilos	unidad	1	$ 13.447
		TOTAL		**$ 375.280**

DISTRIBUIDORA E. B.C.
NIT. 73.154.505.-4
REGIMEN SIMPLIFICADO
Direccion : Barrio El Espinal Kra. 18 No. 32-67 * Cel : 301 776 98 96
Email distribuidoraeybc@gmail.com - Cartagena - Colombia

PRODUCTOS DETERGENTES LIQUIDOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA	PRECIO TOTAL DE REFERENCIA INCLUIDO IVA
1	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	1	$ 9.099	$ 9.099
2	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS POR LTS	1	$ 15.090	$ 15.090
3	DETERGENTE LÍQUIDO 20 LTS	1	$ 93.300	$ 93.300
4	DESINCRUSTANTE 20 LTS	1	$ 93.250	$ 93.250
5	DESENGRASANTE 20 LTS	1	$ 91.510	$ 91.510
6	DESINFECTANTE DE CHOQUE 20 LTS	1	$ 101.130	$ 101.130
7	HIPOCLORITO AL 2 % GRANULADO POR KILOS	1	$ 6.415	$ 6.415

Dado en Cartagena a los 19 días del mes de febrero del 2021,

Atentamente

JAIRO LLERENA MORALES
CC.9.145.340
Representante Ventas
N° Celular 310 2799132

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHlanibal	LAURA MARGARITA ANIBAL SANTANA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-20-00-009	REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Fecha y Hora Sistema	2021-02-24-8:21 a. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	7721	**Fecha Registro:**	2021-02-23	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	47.500.000,00	**Valor Total Operaciones:**		0,00	**Valor Actual.:**	47.500.000,00	**Saldo x Comprometer:**	47.500.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	7721	**Fecha Registro:**	2021-02-23	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
PRODASCADS PRODUCTOS DE ASEO CADS	A-05-01-01-003-005 OTROS PRODUCTOS QUIMICOS; FIBRAS ARTIFICIALES (O FIBRAS INDUSTRIALES HECHAS POR EL HOMBRE)	Propios	20	CSF						
					Total:	5.000.000,00	0,00	5.000.000,00	5.000.000,00	0,00
PRODASCOM PRODUCTOS DE ASEO COMEDORES	A-05-01-01-003-005 OTROS PRODUCTOS QUIMICOS; FIBRAS ARTIFICIALES (O FIBRAS INDUSTRIALES HECHAS POR EL HOMBRE)	Propios	20	CSF	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
					Total:	42.500.000,00	0,00	42.500.000,00	42.500.000,00	0,00

Objeto:	ADQUISICION DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE

Gustavo Gonzalez

Firmado digitalmente por Gustavo Gonzalez
Fecha: 2021.02.24 08:36:47 -05'00'

TSD GUSTAVO GONZALEZ CONTRERAS

Presupuesto (E)

Solicitud de pedido Tratar Entorno Sistema Ayuda

Visualizar Solicitud pedido 400004791

Resumen documento activo Parametriz.personal

Com Ab. Contra Modal 400004791

Textos | Estrategia liberac.

Grupo de liberación	20	Liberar SolPed	Cód.	Denominación	Esta
Estrategia liberac.	10	Liberar SolPed Elem	01	Director Administrat	
			05	Director Regional	
Ind.liberación	X	Bloqueado			

Valores de propuesta

St.	Pos.	UM pedido	Precio valor.	Valor total	T	Fe.entrega	Gpo.artíc.	Centro	Almacén	GCp	Nº Pr Cont	OrgC	Nº Cont Inter
	10	UND	1	1	T	31.08.2021	ELEMENTO	General Reg	Alm Gral N	010		NT07	NO APLICA
	20	UND	1	1	T	31.08.2021	ELEMENTO	General Reg	Alm Gral N	010		NT07	NO APLICA
	30	UND	1	1	T	31.08.2021	ELEMENTO	General Reg	Alm Gral N	010		NT07	NO APLICA
	40	UND	1	1	T	31.08.2021	ELEMENTO	General Reg	Alm Gral N	010		NT07	NO APLICA

Posición [10] 400000759 , CHUPA PARA SANITARIO

Datos del material | Cantidades y fechas | Valoración | Fuente aprovisionam. | Status | Persona de contacto | Textos | Dirección entrega

Creado por	DANILO ANDRES JIMENEZ CASTILLO	Modificado el	26.02.2021
Creación	Realtime (manual)		
		Nº Proceso Cont	
Grupo compras	010 Elementos de consu	Teléfono	
Planif.neces.		Teléfono	

3:39 p.m. 26/02/2021