


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 21	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

Dependencia: CTR –CT-14021
Fecha elaboración, 05 de febrero de 2021

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es 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.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es 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.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato interadministrativo **No. 047-DIADQ-DIPER-2020** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No. 003-ARC-JOLA-2020** EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MDN-ARMADA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO ANEXOS A, B, C, D, E, F, G y H DE ESTE CONTRATO.

Contrato Interadministrativo **No.208-00-A-COFAC-JELOP-2019** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO Y PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS QUE SEAN DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, POR PARTE DEL CONTRATISTA QUIEN SE OBLIGA CON LA NACIÓN, MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1, TALES COMO: (I) ABASTECIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS, (II) ABASTECIMIENTO EN EFECTIVO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, (III) COMIDA CALIENTE EN COMEDORES DE TROPA, Y (IV) GASTOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN; IGUALMENTE, LOS BIENES Y SERVICIOS CONTENIDOS EN EL ANEXO NO 1 Y LA SOLICITUD DE OFERTA, EL ACTA DE NEGOCIACIÓN QUE FUNGE COMO ADENDA NO 1 DEL PROCESO Y LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA.*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 21	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Es así que, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas (fichas técnicas, minuta para elaboración del menú) de los negocios contractuales antes relacionado y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos y secos en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering (comedores de tropa), cuya administración se encuentra en cabeza de la misma Entidad.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **suministro de helados** con cargo a la asignación presupuestal de la presente anualidad, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio del subproceso de catering (comedores de tropa) que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta autorización por parte del Director General de la Entidad y a que la cuantía del presupuesto se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de Mínima Cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 028 del 13 de enero de 2021, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2021 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO:

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE HELADOS, PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**


2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(19) Alimentos Preparados y conservados	(23) Postres y decoraciones de postres	50192300

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	VASITO DE HELADO X 45 gr	Producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuya única fuente de grasa y proteína es láctea. El vaso es un recipiente plástico, el cual se llena con helado, el cual debe contener tapa. El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: agua potable, azúcar,	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 3 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

		grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes.	haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.
2	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 gr	Consta de un barquito que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuya única fuente de grasa y proteína es láctea. El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes, y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y las correspondientes fichas técnicas, adoptadas por la Entidad para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

a. Garantía técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos **helados** (*en sus diferentes presentaciones*), que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término **no superior a 2 horas** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

b. Canal de comunicación para solicitud de pedido:


El futuro contratista dispondrá de un correo electrónico exclusivo para la solicitud de pedido de los bienes objeto del contrato, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

c. Término solicitud de pedido y de suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 24 horas corrientes, y únicamente por intermedio del supervisor designada, término** con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

d. Transporte especial:

Para los suministros a efectuarse en el **COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6**, deberán transportarse y entregarse para su traslado en **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO**, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 4 de 21	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

e. Establecimiento de Comercio:

Mediante el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, se **DEBE** acreditar la **existencia de un (1) establecimiento de comercio**, con domicilio en la ciudad de Florencia, **en donde ejecute las actividades objeto del presente proceso de selección** (suministro de helados), o en su defecto contar con un **vínculo comercial**, con persona natural o jurídica, **que cumpla este requerimiento**, debidamente suscrita por el oferente (representante o persona natural, según sea el caso) y la persona competente (propietario del establecimiento o representante legal, según sea el caso), que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que a través de este cumplirá con la obligación de suministro del bien; información que igualmente PODRÁ ser corroborada y/o verificada por la Entidad, a través de su comité técnico evaluador.

En caso de aportarse vínculo comercial, se debe allegar por parte del vínculo comercial los requisitos: 1. **concepto Sanitario lugar de expendio y/o comercialización y, 2. certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor**, según aplique, sin perjuicio de que la Entidad efectúe la visita al sitio correspondiente.

NOTA 1: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. **“Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias. Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación.”** Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.



El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS (\$57.000.000) M/CTE.**, incluido IVA, gastos y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar.

NOTA 1: Los proponentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable y, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

NOTA 2: El contrato que surja del presente proceso se adjudicará de forma **GLOBAL.**

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3321 del 28 de Enero de 2021, con el siguiente rubro.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Versión No 00	Página 5 de 21
		Fecha.	08	03	2018
					

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	20	CSF

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será **hasta el 31 de julio de 2021**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:



Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandía – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Unidades del putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25		Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		Página 6 de 21
		Fecha.	08	03
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				

	"GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25		putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 2: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

2.8 FORMA DE PAGO:



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.
- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

- a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
- b. Cuadro control de pagos firmado.
- c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 7 de 21	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

- a. Endoso Factura o equivalente.
- b. Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o corriente)

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

2.9 TIPO DE CONTRATO:

De conformidad con la naturaleza del contrato, las especificaciones establecidas en el proceso, se concluye que el contrato que se pretende celebrar es un **CONTRATO DE SUMINISTRO**



2.10 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.10.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA


Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el futuro contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones.

2.10.1.1 Generales

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 8 de 21	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		
					

- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- f. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual
- g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- m. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 21	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

- s. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- t. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".



Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

2.10.1.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- d. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- e. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- f. Cambiar los bienes suministrados (pulpa de fruta) que no sean recepcionados por el supervisor, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

2.10.2 OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- a. Exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 10 de 21	
		Fecha.	08	03	2018
					

- b. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en el presente contrato.
- c. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- d. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- e. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
- f. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

2.10 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL:

De conformidad con lo establecido en la normatividad que rige la materia, el proponente y futuro contratista deberá acreditar que cumple con los siguientes requisitos:

A. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria del lugar de expendio y/o comercialización y/o registro sanitario de planta productora:

El proponente deberá anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), el cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acredite que el *establecimiento comercializador o fabricante cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia*, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.



Si el oferente es fabricante o productor deberá aporta con la oferta en el proceso de selección el **registro sanitario vigente**.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito FORMULARIO DE CALIDAD EN QUE ACTUA, en la cual se manifieste de manera expresa si es productor o fabricante y/o Comercializador o Distribuidor. En caso de presentarse bajo estas dos figuras, anexar acta de inspección de la fábrica y del lugar del expendio o almacenamiento.

NOTA 2: En caso de que la calidad en la que actúa el oferente sea Comercializador o Distribuidor debe anexar a este requisito aparte del acta de inspección sanitaria del lugar de expendio o comercialización, el acta de inspección sanitaria de la planta de producción o fabricación de donde se elaborará el producto a entregar, el cual debe cumplir con todos requisitos sanitarios de ley; así como vinculo comercial del productor o fabricante de quien se aporta el acta de inspección de la planta que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que a través de este cumplirá con la obligación de suministro del bien.

NOTA 3: Los datos consignados en el respectivo concepto DEBERÁN concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.

NOTA 4: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria debe allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 11 de 21	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

NOTA 5: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y las demás que la modifiquen, y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020, el cual establece en el Artículo 8. **“Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias.** Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación.”

Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

B. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte:

El proponente deberá anexar a su propuesta, el mencionado documento LEGIBLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en la cual deberá constar las condiciones sanitarias del mismo, y deberá allegarse con concepto FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, y **apta para el transporte de alimentos perecederos y con unidad de refrigeración**, que no **SUPERE LOS DOCE (12) MESES** de expedición.

Adicional a ello deberá anexar junto con este requisito:

1. Copia de la Tarjeta de Propiedad
2. Copia Soat (el cual debe estar vigente)
3. Revisión tecno mecánica (si aplica), *mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.*



A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

NOTA 1: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y **adicionalmente el vínculo comercial**, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: El *Acta de Inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

C. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y Conductor y/o persona encargada del descargue:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución (Persona encargada del descargue) y/o (Conductor) del vehículo, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 12 de 21	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Tratándose de **Productor o Fabricante**, la certificación de aptitud médica, corresponderá a la del personal involucrado en el área de producción, distribución de la empresa y encargado del cargue y descargue. Y en caso de tratarse de **Comercializador o Distribuidor** corresponderá al personal encargado de la distribución y encargado del cargue y descargue, aunado a esto dar cumplimiento a la NOTA 1.

NOTA 1: En caso de que el oferente se presente como Comercializador o Distribuidor, además de aportar los certificados médicos de su personal debe aportar los certificados del personal de la planta de producción.

NOTA 2: De anexar una cantidad de certificados por debajo, de acuerdo al número de empleados reportados en las actas de inspección, **aclear mediante certificación** los motivos por los cuales están cantidades no coinciden.

NOTA 3: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

Los requerimientos técnicos establecidos en los requisitos 1. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria de la Planta de Producción y lugar de expendio y/o comercialización; 2. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte; 3. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor, se establecen de conformidad con los dispuesto en el Decreto 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015 y demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.



De igual manera, se aclara que en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los últimos cuatro literales, se deben acreditar de acuerdo a las actividades que van a desarrollar o ejecutar de cada uno de los miembros que integra el oferente plural, dada su naturaleza, situaciones que deben establecerse de manera clara en el documento de asociación de acuerdo a los requerimientos del pliego para cada uno.

2.11 ORDENADOR DEL GASTO:

De acuerdo a lo establecido en la Resolución No.176 del 19 de febrero de 2019, por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y se dictan otras disposiciones y la resolución No. 670 del 30 de julio de 2020, por la cual se adoptó el Manual de Contratación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, se establece que el funcionario autorizado para adelantar etapa precontractual y contractual es quien funja como Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

2.11 SUPERVISION:

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso de selección, de acuerdo al informe técnico de contratación del área que surge la necesidad, será ejercida por parte de la Agencia Logística Regional Amazonia por el coordinador de las unidades de Catering del Grupo administrativo y/o quien haga sus veces, designado y previa acta de notificación y quien deberá desempeñar sus funciones de acuerdo a lo establecido en la Ley 1474 de 2011 artículo 83 y demás normas que rigen la materia.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 13 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso de selección se regirá por las leyes colombianas vigentes, sobre todas y cada una de las materias que tengan relación con su desarrollo y ejecución, pero sin limitarse a ellas, por ejemplo, las laborales, tributarias, de comercio, cambiarias, de transporte, ambientales y, en especial por lo dispuesto en el artículo 2 Numeral 5 de la ley 1150 de 2007, en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015.

El presente proceso de selección NO será objeto de limitación a MYPIMES, por tratarse de un proceso de mínima cuantía; esto de conformidad con lo establecido en el parágrafo segundo del artículo 94 de la ley 1474 de 2011 que indica que para esta modalidad de selección *no se dará aplicación a lo previsto en la ley 816 de 2003*.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA escogida, se encuentran contemplados en el artículo 2º Numeral 5º de la Ley 1150 de 2007, en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escoger el ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés, y en general cualquier clase de motivación objetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

La modalidad de mínima cuantía, corresponde aquella contratación cuyo valor excede el 10% de la menor cuantía; fijada para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares mediante Resolución No. 028 del 13 de enero de 2021 en la suma de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/cte. (\$59.054.190).

En consecuencia, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de contratación, corresponde a la entidad adelantar un proceso mediante la modalidad de MÍNIMA CUANTÍA.


4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1 Valor estimado del contrato

Teniendo en cuenta que el valor estimado del contrato es de **CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS (\$57.000.000) M/CTE**, incluido IVA. El cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado.

4.2 Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 14 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

4.3 Estudio de mercado:

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, como a continuación se indica:

ITEM	ARTICULOS	CANT.	COTIZACION 1 JOSE ALEJANDRO GUZMAN MALDONADO Y/O PALETAS BOGOTANA		COTIZACION 2 JORGE ALBERTO GUZMAN MALDONADO Y/O GELATO ITALIANO		PONDERACION DEL PRECIO
			V. UNIT	TOTAL	V. UNIT	TOTAL	
1	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 gr	1	\$ 1.200	\$ 1.200	\$ 1.300	\$ 1.300	\$ 1.250
2	VASITO DE HELADO X 45 gr	1	\$ 850	\$ 850	\$ 950	\$ 950	\$ 900



NOTA 1: Los precios unitarios finales, conforme a los cuales se ejecutará el presupuesto oficial (valor del contrato), corresponderán a los propuestos por el oferente aceptado en el presente proceso de selección.

NOTA 2: Las ofertas en ningún caso deben superar los valores unitarios ponderados por la entidad, y por ende el valor total de la propuesta. **So pena de ser rechazada la propuesta económica.**

NOTA 3: No se estipulan cantidades, ya que se harán de acuerdo a requerimientos y necesidad de la entidad previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato.

5- JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE		TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MAS FAVORABLE	
LICITACIÓN			PPC	
			SUBASTA INVERSA	
SELECCIÓN ABREVIADA	CARACTERÍSTICAS UNIFORMES (CTUCU)		SUBASTA INVERSA	
	10% MENOR CUANTIA		CTUCU	SUBASTA INVERSA
	MENOR CUANTÍA			PTC
	DECLARATORIA DESIERTA			PPC
	ATENCIÓN DESMOVILIZADOS			C/B
				C/B
			MENOR PRECIO	
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORIA			
	CONCURSO ABIERTO		PTS	
			D.A	
	CONCURSO PRECALIFICADO		PTS	
			PTD	
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA		CONDICIONES DEL MERCADO	
	EXCLUSIVA			
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
	ARRENDAMIENTOS			
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES			
MINIMA CUANTIA	X		MENOR PRECIO	X

PROCESO												
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN												
		TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS						Código: CT-FO-21				
								Versión No 00			Página 15 de 21	
								Fecha.	08		03	2018

5.1 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/ Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Quién es el Responsable Por Implementar El Tratamiento?	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad	
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alim - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Planeación/Selección/Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 16 de 21

Fecha.



08

03

2018



5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento o y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos. Visita al establecimiento para corroborar cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro
7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista –ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista a estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 17 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

6- ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía **contrato de seguro contenido en una póliza** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

La cual, deberá ser constituida a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, y presentada ante la oficina de contratos, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

7- GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONTRATISTA:

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía **contrato de seguro contenido en una póliza** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

La cual, deberá ser constituida a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, y presentada ante la oficina de contratos, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

CLASE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Calidad de los bienes suministrados	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Cinco (5%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más



7. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

8. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2021.

ORIGINAL FIRMADO
Ing. DARLYN BOLAÑOS GARCIA
 Coordinador Grupo Abastecimientos (E)
 Jefe área necesidad

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 18 de 21	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
									

ORIGINAL FIRMADO
Emp. CECILIA LOPEZ LOPEZ
TASD Grupo Abastecimientos B y S
Integrante Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
Abg. ALVARO JAVIER ESQUIVEL
Profesional Defensa Grupo Contratos
Jurídico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
Adm . Emp. BLEINER JOHANA RIVERA PENHA
TASD Grupo Financiera
Financiero – Económico Estructurador



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 19 de 21

Fecha.

08


03

2018



**ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Producto/Nombre		HELADO EN VASO																																															
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	30000003																																															
	Clasificación	Helados																																															
	Descripción del Producto	El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea. El vaso es un recipiente plástico, el cual se llena con helado, el cual debe contener tapa.																																															
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes.																																															
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatos Alcalinos</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/Volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatos Alcalinos	Negativo	Peso/Volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																															
	Parámetro	Valor																																															
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																															
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																															
	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo																																															
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38)	3.0 mínimo																																																
Ensayo Fosfatos Alcalinos	Negativo																																																
Peso/Volumen (g/l)	475 mínimo																																																
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>100 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococos grupo D (glicólisis positiva), UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Acidez (%)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Lactosa (m/m) (g/g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	c	m	M	n	Recuento de microorganismos aerobios, UFC/g	5	0	100	100 000	2	Recuento de Coliformes, UFC/g	5	0	100	100	2	Recuento de E. coli, UFC/g	5	0	1	---	0	Recuento de Streptococos grupo D (glicólisis positiva), UFC/g	5	0	100	100	2	PH	5	0	---	---	0	Índice de Acidez (%)	5	0	---	---	0	Índice de Lactosa (m/m) (g/g)	5	0	---	---	0
Requisito	n	c	m	M	n																																												
Recuento de microorganismos aerobios, UFC/g	5	0	100	100 000	2																																												
Recuento de Coliformes, UFC/g	5	0	100	100	2																																												
Recuento de E. coli, UFC/g	5	0	1	---	0																																												
Recuento de Streptococos grupo D (glicólisis positiva), UFC/g	5	0	100	100	2																																												
PH	5	0	---	---	0																																												
Índice de Acidez (%)	5	0	---	---	0																																												
Índice de Lactosa (m/m) (g/g)	5	0	---	---	0																																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																																
Otras características del Producto	El helado deberá conservar sus características, no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.																																																
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.																																																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989.																																																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr. El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.																																															
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.																																															
	Empaque	El producto debe ser empaquetado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.																																															
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.																																															
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.																																															
CERTIFICACIONES: Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.																																																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																																															

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 20 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03





CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE

Producto/Nombre	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE																																					
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	30000002																																				
	Clasificación	Helados																																				
	Descripción del Producto	Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea.																																				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).																																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>26 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx5.3x)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/Volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	26 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx5.3x)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo	Peso/Volumen (g/l)	475 mínimo	Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																		
	Parámetro	Valor																																				
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																				
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																				
	Sólidos Totales (%) (m/m)	26 mínimo																																				
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx5.3x)	3.0 mínimo																																					
Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo																																					
Peso/Volumen (g/l)	475 mínimo																																					
Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>100 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td><1</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g	5	10 000	100 000	2	Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E. coli, UFC/g	5	<1	—	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2	Detección de Salmonella/25 g	5	0	—	0	Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	0	—	0
Requisitos	n	m	M	c																																		
Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g	5	10 000	100 000	2																																		
Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2																																		
Recuento de E. coli, UFC/g	5	<1	—	0																																		
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																																		
Detección de Salmonella/25 g	5	0	—	0																																		
Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	0	—	0																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del Producto	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelente condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.																																					
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.																																					
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989.																																					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.																																				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.																																				
	Empaque	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.																																				
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.																																				
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.																																				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.																																					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																																				

GARANTÍA TÉCNICA:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos **helados** (en sus diferentes presentaciones), que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término **no superior a 2 horas** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 21 de 21	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

CANAL DE COMUNICACIÓN PARA SOLICITUD DE PEDIDO:

El futuro contratista dispondrá de un correo electrónico exclusivo para la solicitud de pedido de los bienes objeto del contrato, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

TÉRMINO SOLICITUD DE PEDIDO Y DE SUMINISTRO:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **24 horas corrientes, y únicamente por intermedio del supervisor designada, término** con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

TRANSPORTE ESPECIAL:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6*, deberán transportarse y entregarse para su traslado en **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO**, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.