


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 42	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

Dependencia: CTR –CT-14021
Fecha elaboración, 10 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:


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.*

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.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales, opera en apoyo directo con las Fuerzas Militares de Colombia (Ejército Nacional,

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 42	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

Armada Nacional y Fuerza Aérea) para el flujo de abastecimientos clase I. Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de Mando de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones y en el área de retaguardia; siendo en esta última donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa que tiene a cargo la Regional.

Por lo anterior, la necesidad que se pretende satisfacer, surgió de la unidad de negocios abastecimientos Clase I - Comedores, cuya finalidad principal es suministrar alimentación a los soldados, mediante los Comedores de Tropa ubicados en los Batallones Militares que corresponden a nuestra jurisdicción y teniendo en cuenta que el número de soldados que ingresa a los batallones es variable, debido a la necesidad imprevista que se pueda originar; el presente Proceso de Selección se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial, y se suministrará de manera periódica.

Adicionalmente, el presente proceso de selección no contendrá cantidades fijas, ya que los Comedores de Tropa suministran alimentación de manera periódica, según el menú que las Unidades Militares, en consenso con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia, determinen trimestralmente. Por lo que la necesidad puede variar, a fin de satisfacer nuestro cliente final.

La Regional Amazonia, en pro de dar cabal cumplimiento a su misión institucional, se reserva la posibilidad de abastecer por medio del futuro contrato que se llegare a suscribir, así como otras necesidades originadas por las Fuerzas Militares de Colombia u otras entidades del Estado.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al suministro de **productos de panadería**, 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 la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, adelantar proceso de selección abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.



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 PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:

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

PROCESO							
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 3 de 42	
					Fecha.	08	03
							


GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	50181900

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentran detalladas en el anexo de especificaciones técnicas elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad.

Aunado a lo anterior se debe dar cumplimiento a las siguientes condiciones de carácter técnico:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	Pan corriente *60 gr , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
2	Pan Croissant *125g , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, u hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadoillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debiera estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
3	Pan roscón *80g , Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadoillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura arequipe y bocadoillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debiera estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
4	Pan coco *60g , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, el producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco.	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
5	Pan Liberal *80g , producto de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado.	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
6	Pan pera *60g , producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie.	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
7	Mantecada *80g , producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa.	Harina de trigo fortificada, harina de maíz, o maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
8	Galleta negra tipo cuca *80g , producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo,	Harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 4 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

	miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.	sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
9	Palito de queso *80g , producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o laminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso.	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
10	Galleta salada tipo soda 3 unidades *27g , Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
11	Pan hamburguesa *80g (2 unidades) , Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
12	Pan tajado *500g (24 rebanadas) , Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado.	Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.	La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar aguada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desboronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas

2.3.1. Garantía Técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos **productos de panadería**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (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.

2.3.2. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:



El futuro contratista una vez comunicada la respectiva aceptación de oferta, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

2.3.3. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 24 horas corrientes, y únicamente por intermedio del supervisor designado**, 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.

2.3.4. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el **COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6**, deberán transportarse y entregarse para su traslado en cajas de cartón corrugado de primer uso, en buen estado y en cantidad suficiente, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO				Código: CT-FO-21				
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00		Página 5 de 42		
					Fecha.	08	03	2018	

presentación de los alimentos 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.

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **SETECIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$760.510.254) M/CTE.**

NOTA 1: El precio unitario propuesto por el oferente y futuro contratista seleccionado, en NINGÚN CASO podrá superar el precio unitario ponderado por la entidad para el suministro, relacionado en el numeral 4 del presente estudio previo.

NOTA 2: El presupuesto asignado a esta futura contratación comprende todos los costos que pueda generar el suministro del bien objeto de la presente contratación, hasta los correspondientes sitios de entrega.

NOTA 3: Los oferentes 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 4: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma **GLOBAL** y hasta por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo con los precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste ofertados por quien resulte ganador y adjudicatario y adjudicatario en la subasta inversa realizada para el efecto, hasta el agotamiento de los recursos y/o cumplimiento de plazo de ejecución.

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3621 del 29 de Enero de 2021, con el siguiente rubro.

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 diciembre 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.

Parágrafo: En virtud del precepto normativo que en derecho **“lo accesorio sigue la suerte de lo principal”** y entrándose el presente proceso de selección una necesidad sentida de la Entidad de proveer los bienes y/o servicios requeridos para dar cumplimiento a los Contratos Interadministrativos Vigentes, suscritos entre las FFMM y la Agencia Logística de las Fuerzas,

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		
		Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 6 de 42	
Fecha.	08	03	2018	

cualquier modificación, prórroga, adición o suscripción de un nuevo Contrato Interadministrativo que implique modificación del plazo de ejecución, el contrato derivado del contrato interadministrativo se ajustará automáticamente y se notificará al Contratista y a la Entidad Aseguradora mediante oficio.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares 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 Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia - 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 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDÓÑEZ 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 7 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.


A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

- Endoso Factura o equivalente.
- Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 8 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

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**, por tratarse de un contrato de tracto sucesivo con entregas periódicas, de conformidad con la definición establecida en el artículo 968 del Código de Comercio.



2.10 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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.
- 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- 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 los 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.
- 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".
- u. 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 10 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					



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 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.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

2.10.2 OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 11 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

- 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, los proponentes y futuro contratista deberá acreditar que cumple con los siguientes permisos y/o licencias y/o autorizaciones y demás equivalentes, los (a) que deberán estar vigentes a la fecha del cierre del proceso de selección, y deberán continuar con su vigencia durante toda la ejecución del contrato, si alguna de estas (o) se encuentra en trámite de renovación, el oferente deberá anexar a la propuesta copia del radicado de solicitud, con la que se pueda verificar que se efectuó el trámite dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la pérdida de vigencia de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 del Decreto 019 de 2012.

A. 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** (*producción y/o fabricación, expendio y/o distribución de productos de panadería*), 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, fábrica de producción, 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 12 de 42	
		Fecha.	08	03	2018
					

B. Concepto Sanitario, fábrica de producción, lugar de expendio y/o comercialización:

El proponente DEBE anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (INVIMA) de la fábrica o planta de producción y/o fabricación, y concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Ente Territorial – Secretaria de Salud) el cual debe allegarse con concepto favorable o con Requerimiento del lugar de expendio y/o comercialización (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 productor y/o fabricante, o comercializador 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.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito FORMULARIO No.4, en la cual se manifieste de manera expresa la CALIDAD EN LA QUE SE ACTÚA, es decir, 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 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 teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020 y las demás que la modifiquen, 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.

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

El oferente DEBE anexar a su propuesta, el mencionado documento LEGIBLE, expedido por la autoridad sanitaria competente (formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el Ente Territorial competente, 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 13 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Protección Social); en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos perecederos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia de la Tarjeta de Propiedad del vehículo.
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, **DEBE** anexar los requisitos anteriores y **adicionalmente el vínculo comercial**, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le **CERTIFIQUE** a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que será con este o estos vehículos que cumplirán las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020 y las demás que la modifiquen, 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.

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

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.

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 2.

NOTA 1: Junto con el cumplimiento de este requisito deberá anexarse documento mediante el cual se **CERTIFIQUE** específicamente la tarea o labor que desempeña (producción, distribución, descargue y/o conducción), cada una de las personas con las cuales se acredita el cumplimiento de este requisito, suscrito por la persona competente.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 14 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

NOTA 2: De anexar una cantidad de certificados por debajo, de acuerdo al número de empleados reportados en las actas de inspección, **aclarar 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 Regional, que actualmente es el Señor TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, 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 la técnica de apoyo seguridad y defensa del Grupo de Abastecimientos Bienes y Servicios 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.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el parágrafo 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, es deber de la entidad justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelantar.

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 las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, demás decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 15 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

En atención a la cuantía del proceso y al umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el presente año con vigencia hasta el 31/12/2021 de acuerdo a la información tomada de la página oficial de Colombia Compra, <https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/comprador-publico>, correspondiente a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SETENTA Y OCHO MIL PESOS (\$380.778.000), se determina que el mismo **NO** será objeto de limitación a MIPYMES en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA escogida se encuentran contemplados en el artículo 2° numeral 2° literal a) de la Ley 1150 de 2007, y en la Subsección 2 “SELECCIÓN ABREVIADA” de la Sección 1 “MODALIDADES DE SELECCIÓN” del Capítulo 2 “DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA” del Título 1 “CONTRATACIÓN ESTATAL” correspondiente a la Parte 2 “REGLAMENTACIONES” del Libro 2 “RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL” 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 Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Dentro de las causales de selección abreviada, se encuentra la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.

En consecuencia, y teniendo en cuenta que los bienes a contratar poseen las mismas especificaciones técnicas y comparte patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos en las fichas técnicas y en el presente estudio previo, pudiendo cualquier proponente habilitado dentro del proceso de selección, suministrarlas en condiciones del mercado sin menoscabo de los parámetros de calidad y rendimiento que exigen, corresponde a la entidad adelantar un proceso mediante la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PARA EL SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN POR PARTE DE LAS ENTIDADES mediante SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

En atención a la cuantía del proceso y al umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el presente año con vigencia hasta el 31/12/2021 de acuerdo a

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 16 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

la información tomada de la página oficial de Colombia Compra, <https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/comprador-publico>, correspondiente a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SETENTA Y OCHO MIL PESOS (\$380.778.000), se determina que el mismo **NO** será objeto de limitación a MIPYMES en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

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 **SETECIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$760.510.254) M/CTE.** 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.

4.3 Estudio de mercado:

Teniendo en cuenta que el valor estimado del contrato es de **SETECIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$760.510.254) M/CTE.** El cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado; valor que será determinado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía teniendo en cuenta las siguientes variables y/o mecanismos:

- a. **Análisis del consumo mensual de los bienes en las unidades de catering (promedio mensual de consumo)**, y conforme a este, la intención de garantizar de forma ininterrumpida el suministro, durante el término de vigencia del contrato; de modo que, a partir del mismo se fijó el valor total estimado del contrato a celebrar, el cual se realizó tomando el consumo promedio mensual de los años 2019 y 2020; teniendo como promedio mensual la suma correspondiente a **SETENTA Y SEIS MILLONES CINCUENTA Y UN MIL VEINTICINCO PESOS (\$76.051.025) M/CTE.**
- b. **Solicitud de Cotizaciones:** *Atendiendo a lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se solicitó cotización por medio de la plataforma SECOP II a las empresas Registradas en los códigos UNSPSC del proceso. Igualmente se envió la solicitud de cotización a los correos electrónicos de empresas que nos pueden cotizar. Se observaron 03 cotizaciones en la página del SECOP II de las cuales se tuvo en cuenta 02 de ellas, (MACS COMERCIALIZADORA y CBC COMERCIALIZAMOS) que cumplen con los requisitos respectivos para ser posibles oferentes del proceso, la tercera cotización de la empresa (INCREA CONSULTORES SAS) no fue tenida en cuenta, ya que no se encuentra inscrita en el Registro Único de Proponentes (RUP); igualmente, se recepciona una cotización por correo electrónico institucional de la persona natural Héctor Eduardo Ospina, tal como se evidencia en la imagen:*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 17 de 42		
		Fecha.	08	03	2018

LINEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso
 Plazo para recibir ofertas
 Presentación de ofertas

LISTA DE OFERTAS



Referencia de oferta	Estado	Presentada	Oferta
COTIZACION PANADERIA 908-036-2021	CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S	14/01/2021 11:40 AM	12.234
COTIZACION INGRESA AHH 084-034-2021	INOMA CONSULTING S.A.S	09/01/2021 6:43 AM	9.999
COTIZACION PANADERIA 2021	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S	10/01/2021 3:48 PM	12.200

EVALUACIÓN ECONÓMICA

EVALUACIÓN

A partir de esta variable la Entidad fija el precio ponderado inicial estimado, conforme al cual pretende adquirir el bien objeto del proceso de selección, y conforme al cual se ejecutará el valor total del contrato. Las tres cotizaciones allegadas a través del SECOP II y mediante correo electrónico, se sumaron y dividieron por el número de las mismas (valor promedio), estableciéndose así, el valor unitario que se encuentra dispuesta la Entidad a pagar por cada uno de los bienes que compone el objeto del contrato, y a partir del cual los posibles oferentes deberán elaborar su propuesta económica, quedando como se pasa a mostrar:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	CBC COMERCIALIZA MOS SAS	MACS COMERCIALIZAD ORA Y DISTRIBUIDORA SAS	DISTRIBUCIONE S Y PRODUCTOS CAQUETA- HECTOR	PONDERADO
			PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	
1	PAN CORRIENTE X 60 GR.	UNIDAD	565	560	700	608
2	PAN CROISSANT X 125GR.	UNIDAD	1.050	1.000	850	967
3	PAN ROSCON X 80 GR.	UNIDAD	650	650	750	683
4	PAN COCO X 60 GR.	UNIDAD	640	640	700	660
5	PAN LIBERAL X 80 GR.	UNIDAD	800	800	750	783
6	PAN PERA X 60 GR.	UNIDAD	650	650	750	683
7	MANTECADA X 80 GR.	UNIDAD	1.050	1.000	850	967
8	GALLENA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR.	UNIDAD	700	700	750	717
9	PALITO DE QUESO X 80 GR.	UNIDAD	1.100	1.100	1.200	1.133
10	GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 27 GR.	UNIDAD	600	600	650	617
11	PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 Und)	UNIDAD	729	700	650	693
12	PAN TAJADO X 500 GR. 24 REBANADAS	PAQUETE (24 unidades)	3.700	3.800	4.500	4.000
TOTAL			12.234	12.200	13.100	12.511

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 18 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

NOTA 1: Los precios unitarios finales, conforme a los cuales se ejecutará el presupuesto oficial (valor del contrato), corresponderán a los que resulten propuestos del proceso de subasta, en caso de que haya lugar a ella, o a los ofertados por el único oferente, en caso de que sólo haya un oferente habilitado.


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.**

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 MÁS FAVORABLE
LICITACIÓN		PPC
		SUBASTA INVERSA
SELECCIÓN ABREVIADA	BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES	PPC
	SUBASTA INVERSA	X MENOR PRECIO X
	MENOR CUANTÍA	PPC
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN	PPC
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO	
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORÍA	CALIDAD
	CONCURSO ABIERTO	
	CURSO PRECALIFICADO	
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA	CONDICIONES DEL MERCADO
	EXCLUSIVA	
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
	ARRENDAMIENTOS	
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES	
MÍNIMA CUANTÍA		MENOR PRECIO

El presente proceso se desarrollará con arreglo a los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa, señalados en los artículos 209 de la Constitución política de Colombia y en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007.

En el podrán participar todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no se encuentren incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y en la Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 19 de 42	
		Fecha.	08	03	2018

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, escogerá la oferta más ventajosa que resulte de la subasta inversa electrónica en la que podrán participar los oferentes que cumplan con los requisitos habilitantes señalados a continuación y en la cual se tendrá el menor precio ofrecido como único factor de escogencia.

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación de subasta Inversa, para el ofrecimiento se verificará los aspectos:

REQUISITO HABILITANTE	VALORACIÓN
CAPACIDAD JURÍDICA	Habilitado / No Habilitado
CAPACIDAD FINANCIERA	No Habilitado / Habilitado
TÉCNICO	Cumple / No Cumple

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto 019 de 2012, y el Artículo 2.2.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015, la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes, se efectuará conforme a la información contenida en el RUP y de acuerdo a los documentos detallados que se relacionan en el pliego de condiciones del proceso de selección.

Una vez efectuada esta verificación, se publicará un informe de habilitación de los oferentes y de forma posterior procederá adelantar la *subasta inversa electrónica*, siempre y cuando haya como mínimo dos (2) oferentes habilitados y cuyos bienes cumplan con la ficha técnica, esto de conformidad con los dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.



NOTA: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, **se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, a verificar en las plataformas electrónicas a que haya lugar**, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados en caso de considerarlo necesario.

5.1 FACTORES DE SELECCIÓN (SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES O SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN REALIZADA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato que se va a celebrar, y conforme con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, concordante con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable corresponderá a aquel que ofrezca el menor precio a la entidad y que cumpla con las condiciones técnicas solicitadas por la misma, es decir, que en este tipo de procesos de contratación se tendrá como único criterio de selección, **EL MENOR PRECIO OFRECIDO**.

Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplan con la Ficha Técnica.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente y está habilitado (o si solo resultare habilitado un único oferente) cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica, no habrá lugar a Evento de Subasta Pública y la entidad dará diligencia de apertura del sobre que contiene la oferta económica inicial, y le adjudicará el contrato siempre y cuando haya cotizado a totalidad de los bienes requeridos por la Entidad, el valor total de la oferta y del ítem, sea igual o inferior al valor total ponderado por la entidad.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 20 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

5.1.1 Propuesta Económica

El oferente deberá digitar, de manera separada, **sobre económico** (sobre 2), en la plataforma de contratación SECOP II la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS**, la cual corresponde a su oferta económica inicial. En este, deberá indicar el valor del ítem que será el valor total de su oferta, los cuales no podrán superar el valor ponderado establecido por la Entidad, relacionado en el numeral 4 del estudio previo del presente proceso de selección.

En el valor del ítem, de la propuesta inicial de precios, se entienden incluidos en su totalidad, los costos y gastos en los que incurra el proponente para el suministro de **PULPA DE FRUTA** requerido por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, incluida la entrega en el lugar señalado y de conformidad con las especificaciones contenidas en el estudio previo, anexo técnico, fichas técnicas, pliego de condiciones y contrato.

Todos los gastos no previstos en la oferta, serán a cargo del contratista. Los costos y gastos en que incurran los proponentes para la elaboración y presentación de las propuestas, serán de su propia cuenta y riesgo. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto.

Los valores consignados en la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS (sobre económico)**, se harán en números enteros. Para redondear los valores de los ítems (todos) a enteros, se deberá aproximar al entero cercano hacia arriba a partir de 0.50 y se dejará el mismo entero cuando el decimal sea menor a 0.50 o utilizando la función "redondear" del programa Excel asignando al número de decimales el valor de cero (0).

5.1.2 Verificación Aritmética al Formulario de Propuesta Inicial de Precios – sobre económico (sobre 2)



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía realizará la verificación aritmética al FORMULARIO DE PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS de la siguiente manera:

- a. Con el valor unitario de cada bien registrado por el proponente, se realizarán las operaciones matemáticas para determinar que el valor propuesto por ítem no exceda el valor máximo unitario dispuesto por la Entidad para cada uno de los bienes.
- b. Si al verificar la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se encuentran errores aritméticos, Entidad procederá a su corrección. Con los valores verificados y/o corregidos (si es el caso) incluido el IVA, se comprobará que la propuesta no exceda los valores máximos unitarios establecidos por la entidad para cada bien. Los cuales tendrán como los valores iniciales del oferente.

Por error aritmético se entiende, aquel en que incurre el oferente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores.

Las correcciones efectuadas a las ofertas de los proponentes, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para éstos. Si el proponente, en caso de que se le adjudique el contrato, se rehúsa a aceptar dichas correcciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

Cuando el valor de la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS o el valor resultante de la corrección efectuada, exceda el valor máximo unitario establecido por la Entidad para cada bien, se procederá al RECHAZO de la propuesta.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 21 de 42	
		Fecha.	08	03	2018
					

Cuando en la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se omite ofertar uno, varios o todos los ítems o cuando ofertado su valor corresponda a cero pesos (0\$), se procederá al RECHAZO de la propuesta.

El FORMULARIO PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS deberá estar suscrito por el representante legal del proponente o apoderado debidamente Acreditado. Si se presentaren tachaduras, borrones o enmendaduras, en el formato de propuesta inicial de precios, será causal de RECHAZO.

La omisión de la presentación del FORMATO “PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS”, generará el RECHAZO DE LA PROPUESTA.

5.1.3 Margen Mínimo de Mejora



Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía informa a los interesados que el margen mínimo de mejora del VALOR TOTAL de la oferta **no deberá ser inferior e igual al DOS POR CIENTO (2%)** de los valores ofertados más bajos indicados por los oferentes, porcentaje por debajo del cual los lances no serán aceptables.

Lo anterior sin perjuicio de que el proponente establezca realizar un Lance por un margen o porcentaje mayor. Es importante tener en cuenta que el proponente deberá realizar sus Lances estimando para ello dicho margen mínimo a su último Lance valido.

5.1.4 Desarrollo de la Subasta Inversa Electrónica

Además de la aplicabilidad de las reglas generales previstas en la Ley, que se le dará al procedimiento para la subasta inversa establecido en el Decreto 1082 de 2015, así como como en el artículo 2.2.1.2.1.2.2, se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- a. La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma y se realizara de acuerdo con la configuración establecida en la plataforma virtual de Colombia Compra eficiente SECOP II y la guía para hacer un proceso de Selección abreviada con subasta en el SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).
- b. Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta autenticándose a través del SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>).
- c. Se aplicará lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: *... "si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"...*, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.
- d. Los oferentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. La ENTIDAD, no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 22 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					



- e. El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor de los ofrecidos en la oferta inicial por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.
- f. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente a través del SECOP II (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>). Para que sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de oferta que será en el 2%. Es importante tener en cuenta que el oferente deberá realizar sus lances estimando para ello dicho margen mínimo a su ultimo lance. Lo anterior sin perjuicio de que el oferente establezca realizar un lance por un margen mayor.
- g. El evento de subasta permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.
- h. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto la herramienta utiliza una certificación electrónica. Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.
- i. De igual manera, si dos o más oferentes resultaran en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicará como criterio de desempate lo descrito en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el cual determina: "...la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial", aclarando que la adjudicación se realizará por el lance que lo dejó en la posición 1; sino se hicieron lances durante la subasta, se adjudicará al menor precio inicial, en concordancia con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.9, numeral del 1 al 5 del mismo Decreto.
- j. Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta.
- k. Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "...la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta ...", se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los oferentes habilitados. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los oferentes se entenderá que los mismos desistieron de participar salvo que logren conectarse antes de la terminación del evento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del decreto 1082 de 2015.

5.1.5 Conclusión de la Subasta

La subasta concluirá cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

- a. Cuando en la respectiva ronda se presente solo un lance válido.
- b. Cuando en la respectiva ronda no se presenten nuevos lances (válidos) que mejoren la oferta anterior.

NOTA: En todo caso el procedimiento se ceñirá al establecido en la Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p1_r.pdf

PROCESO										
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN										
		TITULO				Código: CT-FO-21				
						Versión No 00		Página 23 de 42		
						Fecha.	08	03	2018	
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS										

y https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_p2_r.pdf y la guía para proveedores “Guía rápida para participar en una subasta en el SECOP II” https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveedor.pdf.

5.1.6 Precios Artificialmente Bajos

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el precio final obtenido al término de la subasta inversa resulta artificialmente bajo, seguirá el procedimiento señalado en el artículo 2.2.1.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y requerirá al oferente para que explique las razones que sustente el valor por él ofertado, según los lineamientos de la Guía No. G MOAB- 01 “Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación” emitida por Colombia Compra Eficiente.

6- 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	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/C control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				¿Afecta La Ejecución Del Contrato?	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	Interno	Planeación	Económico	Falta de liquidez necesaria para cumplir con las obligaciones del contrato	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	3	5	8	Alto	ALFM-Contratista	Solicitar los requisitos necesarios que acrediten una capacidad financiera del futuro contratista	1	1	2	Bajo	No	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Establecer requisitos habilitantes teniendo en cuenta la cuantía y forma de pago del futuro contrato	Durante la estructuración del proceso
3	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



4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	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
5	Especifico	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
6	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 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
7	Especifico	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	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento o 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
8	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 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

7- 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

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



7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la ofertas. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. 	<p>Suficiencia Garantía Seriedad de la oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Items, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.</p>

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<p>Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.</p>	<p>Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución.</p> <p>Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.</p>
<p>Con ocasión de: (ii) Mala calidad de los bienes teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.</p>	<p>Suficiencia Calidad del bien: Por un valor equivalente al 30% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución.</p> <p>Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.</p>
<p>El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.</p>	<p>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.</p> <p>Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 3 años más</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 26 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

Los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.



Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación de sus Procesos de Contratación, si los Acuerdos Comerciales entre Colombia y otros países son aplicables al Proceso de Contratación. En caso de que sean aplicables, deben proceder a cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos.

Conforme a lo anterior, y de acuerdo con el objeto y el monto del proceso de contratación analizado, a continuación se establece si el mismo se encuentra cobijado por Acuerdos Comerciales suscritos por Colombia, de acuerdo con los lineamientos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación – **COLOMBIA COMPRA EFICIENTE** en su Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-13.

Para ello, se consideraron en orden consecutivo la aplicabilidad de las 3 reglas establecidas en el Manual aludido, así:

ACUERDO COMERIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR ACUERDO COMERCIAL
		SI/No	SI/No	SI/No	SI/No
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	NO	SI	NO
	PERÚ	SI	NO	SI	NO
	MÉXICO	SI	NO	SI	NO
CANADÁ		SI	NO	SI	NO
CHILE		SI	NO	SI	NO
COREA		SI	NO	NO	NO
COSTA RICA		SI	NO	SI	
ESTADOS UNIDOS		SI	NO	SI	
ESTADOS AELC		SI	NO	SI	NO
MÉXICO		NO	NO	NO	NO
TRIÁNGULO NORTE	EL SALVADOR	NO	SI	NO	NO
	GUATEMALA				
	HONDURAS				
UNIÓN EUROPEA		SI	NO	SI	NO

De lo anterior, se determinó que el presente proceso de contratación no se encuentra cubierto por acuerdo comercial alguno, teniendo en cuenta que, la entidad no hace parte de las incluidas en los Acuerdos Comerciales y el valor estimado del proceso es inferior a partir del cual los Acuerdos Comerciales son aplicables. Así mismo, de acuerdo a la excepción número 58 “La contratación de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del clasificador Central de productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 27 de 42	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y la Policía Nacional por parte de la Agencia Logística y del Fondo Rotatorio de la Policía Nacional, del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, se reafirma la postura antes mencionada del presente proceso de no estar cubierto por acuerdo comercial alguno.

9. 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.

10. 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. Alim. DARLYN BOLAÑOS GARCÍA
 Coordinadora Grupo Abastecimiento B.S. (E)
 Jefe área necesidad

ORIGINAL FIRMADO



Adm. Emp. CECILIA LOPEZ LOPEZ
 T ASD Abastecimientos B.S.
 Integrante Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO

Adm. Fin. GLADYS URIBE CORREA
 Tasd Grupo Contratos
 Integrante Comité Jurídico Estructurador


ORIGINAL FIRMADO



Cont. Púb. NOMA LENIS ZETARES CORTES
 Profesional de Defensa Grupo Financiera
 Integrante Grupo Financiero – Económico Estructurador

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Página 28 de 42	
				Fecha.	08
					



ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PAN CORRIENTE

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																											
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																											
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																											
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																									
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																										
Producto/Nombre		SIC 36980 PAN CORRIENTE X 50g SIC 37782 PAN CORRIENTE X 60g																											
Género	No aplica																												
Variedad	No aplica																												
Grado de Madurez	No aplica																												
Nombre Genérico	PAN CORRIENTE																												
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																												
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.																												
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																												
Otras características del producto	<p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10,000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>					Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10,000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																												
	n	c	m	M																									
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²																									
Análisis	Valor																												
Mesofilos Aerobios	10,000 UFC Máximo																												
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																												
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																												
E. Coli	Ausente																												
Contenido	El SIC 36980 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37782 debe tener un peso neto de 60g																												
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																												
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																												
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																												
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																												
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																												
Requisito Específico	No aplica																												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		25/04/2013		COD LMFT - 2475																									



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 29 de 42		
		Fecha.	08	03	2018

CROISSANT



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 36058 CROISSANT X 70g SIC 36983 CROISSANT X 125g
------------------------	---

Género	No aplica																																		
Variedad	No aplica																																		
Grado de Madurez	No aplica																																		
Nombre Genérico	CROISSANTS																																		
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.																																		
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocado, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente																																		
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																																		
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Limite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	Salmonella en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Limite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
Salmonella en 25g	3	0	0	---																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Contenido	El SIC 36058 debe tener un peso neto de 70g El SIC 36983 debe tener un peso neto de 125g																																		
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																																		
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																																		
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																																		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																																		
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																																		
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																																		
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																																		
Requisito Específico	No aplica																																		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																																		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:																																			
14/08/2012	COD LMFT - 2475																																		



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21				
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 30 de 42			
		Fecha.	08			03

PAN ROSCON

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 36040 ROSCON DE BOCADILLO O AREQUIPE X 60g SIC 33125 RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE x 70 g SIC 37764 ROSCON DE BOCADILLO O AREQUIPE X 80g
-----------------	--

Género	No aplica														
Variedad	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	ROSCON														
Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadoillo ó arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.														
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadoillo.. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, debiera estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente														
Requisitos Físicoquímicos	No aplica														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm²)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm²)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/ g ó cm²)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/ g ó cm ²)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10 000-30 000														
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3														
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/ g ó cm ²)	<100														
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Contenido	El SIC 36040 debe tener un peso neto de 60g El SIC 33125 debe tener un peso neto de 70 g El SIC 37764 debe tener un peso neto de 80g														
Presentación	Canastilla x 30 unidades.														
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.														
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997														
Requisito Específico	No aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	25/04/2013														
	COD LMFT - 2475														

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 31 de 42
		Fecha. 08 03 2018	
			

PAN COCO

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS	
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010
			

Producto/Nombre	SIC 36045 PAN DE COCO X 60g SIC 36979 PAN DE COCO X 50g
------------------------	--

Género	<i>No aplica</i>														
Variedad	<i>No aplica</i>														
Grado de Madurez	<i>No aplica</i>														
Nombre Genérico	PAN DE COCO														
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco														
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.														
Requisitos Fisicoquímicos	<i>No aplica</i>														
Requisitos Nutricionales	<i>No aplica</i>														
Otras características del producto	<p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETROS (Unidades)</th> <th style="text-align: left;">VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulansa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulansa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000														
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3														
Rto Staphylococcus aureus coagulansa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100														
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Contenido	El SIC 36045 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36979 debe tener un peso neto de 50g														
Presentación	Canastilla x 30 unidades.														
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.														
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, NTC 1363														
Requisito Especifico	<i>No aplica</i>														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehiculo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 14/08/2012 COD LMFT - 2475															

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 32 de 42

Fecha.

08



03

2018





PAN LIBERAL

Producto/Nombre		SIC LIBERAL X 80 g																	
Género	No Aplica																		
Variedad	No Aplica																		
Grado de Madurez	No Aplica																		
Nombre Genérico	LIBERAL																		
Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado.																		
Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, manteca, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.																		
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. La fruta cristalizada con la que se elabora el producto no podrá tener indicios de fermentación o contaminación de cualquier tipo. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>			Item Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia
Item Evaluado	Requisito																		
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																		
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																		
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																		
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																		
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																		
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																		
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																		
Contenido	El SIC debe pesar 80 gramos.																		
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																		
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.																		
Rotulado	Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005,																		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días.																		
Condiciones de Embalaje	El producto debe entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 15 unidades.																		
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en vehículo con acta de visita sanitaria FAVORABLE vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																		
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. El producto debe contar con registro sanitario.																		
Requisito Específico	EL producto se recibe en bodegas máximo 3 días después de su fecha de fabricación.																		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico tecnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		19/04/2011	COD LMFT -																



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

PAN PERA



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		



Producto/Nombre	SIC 36041 PAN TIPO PERA O MOJICON X 60g SIC 36981 PAN TIPO PERA O MOJICON X 50g SIC 37771 PAN TIPO PERA O MOJICON X 125 g
------------------------	---

Género	No aplica																								
Variedad	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	PAN TIPO PERA O MOJICON																								
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																								
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																					
Análisis	Valor																								
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. Coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 36041 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36981 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37771 debe tener un peso neto de 125 g																								
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																								
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																								
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																								
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Específico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																								
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	25/04/2013																								
	COD LMFT - 2471																								



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	
				Página 34 de 42	
		Fecha.	08	03	2018
					

MANTECADA

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																											
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																											
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																											
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																									
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																										
Producto/Nombre		SIC 36046 MANTECADA X 60g SIC 36982 MANTECADA X 80g																											
Género	No aplica																												
Variedad	No aplica																												
Grado de Madurez	No aplica																												
Nombre Genérico	MANTECADA																												
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.																												
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maiz o Maizena, azúcar, levadura, huevos, sal., bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.																												
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																												
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p> <p>Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>					Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g																												
	n	c	m	M																									
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²																									
Análisis	Valor																												
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																												
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																												
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																												
E. Coli	Ausente																												
Contenido	El SIC 38048 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36982 debe tener un peso neto de 80g																												
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																												
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																												
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																												
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																												
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																												
Requisito Especifico	No aplica																												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		14/08/2012		COD LMFT - 2475																									

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 35 de 42
		Fecha.	08
			

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN															
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO															
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1													
																	
Producto/Nombre	SIC 36048 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 g SIC 36989 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 50 g SIC 37626 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 80 g																
Género	No Aplica																
Variedad	No Aplica																
Grado de Madurez	No Aplica																
Nombre Genérico	GALLETA NEGRA																
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo , Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.																
Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width:100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARAMETROS (Unidades)</th> <th style="text-align: center;">VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td style="text-align: center;">10.000-30.000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td style="text-align: center;">100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td style="text-align: center;">7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000																
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200																
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11																
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3																
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100																
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																
Contenido	El SIC 37626 debe pesar 80 gramos. El SIC 36048 debe pesar 60 gramos. El SIC 36989 debe pesar 50 gramos.																
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																
Requisito Especifico	No Aplica																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehiculo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		25/04/2013	COD LMFT - 2471														



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 36 de 42

Fecha.

08

03

2018



PALITO DE QUESO

PRODUCTO/NOMBRE		PALITO DE QUESO													
	SUBPROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN													
	TÍTULO	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES													
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION												
	F01-P0N-503	3	NOVIEMBRE de 2015												
			Pág. 1 de 1												
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	33136													
	Clasificación	Refrigerio													
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso.													
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.													
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorias (Kcal.)</td> <td>209</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5.2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>8.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)(m/m)</td> <td>30 máximo</td> </tr> </tbody> </table>		Componente	Valor	Calorias (Kcal.)	209	Proteínas (g)	5.2	Grasa (g)	8.3	Carbohidratos (g)	21	Humedad (%)(m/m)	30 máximo
	Componente	Valor													
	Calorias (Kcal.)	209													
	Proteínas (g)	5.2													
	Grasa (g)	8.3													
	Carbohidratos (g)	21													
Humedad (%)(m/m)	30 máximo														
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Mohos y Levaduras</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	9	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Mohos y Levaduras	200	
Parámetro	Aceptable														
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	9														
Coliformes Fecales, NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100														
Recuento Mohos y Levaduras	200														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.														
Contenido	El producto debe tener un peso de 80 gramos.														
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 100 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.													
	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.													
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa fina de primer uso, que proteja el producto.													
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.													
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.													
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 ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016													



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 37 de 42

Fecha.

08


03

2018




MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																											
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																										
1	Versión inicial																										
2	<p>Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, ó si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto" y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Recuento Mohos y Levaduras</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>			Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	9	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3	E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100			Recuento Mohos y Levaduras	200
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																								
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																								
Coliformes totales	< 3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	9																								
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3																								
E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																								
		Recuento Mohos y Levaduras	200																								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albomoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Cordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elton Ligamato Avelaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Linares Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 38 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

GALLETA SALADA TIPO SODA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
		Versión No 00	Fecha:	12	07



PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA TIPO SODA
-------------------	-------------------



REQUISITOS GENERALES	Código	200000296
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																	
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
Humedad (%)	-	10,0																																		
Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>30</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><30</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>30</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	3000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	30	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<30	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	30	500	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	3000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	30	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<30	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	30	500	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	No Aplica																																			
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 27 gramos conteniendo 3 galletas.																																			
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 9 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 250 gramos. Caja x 24 paquetes.
--------------------	---------------------------	--

Paula

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 39 de 42
		Fecha.	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12
			

	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.
	Empaque	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 2019
--	------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21.V.19	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodríguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 40 de 42

Fecha.

08



03

2018





PAN TAJADO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																								
SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																								
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																																								
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Fig 1 de 1																																							
F01-PGN-583	No. 03	05/09/2018																																								
Producto/Nombre	SIC 36051 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 450 g SIC 36052 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 460 g SIC 36053 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36054 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 500 g SIC 36055 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 600 g SIC 36056 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 650 g SIC 36057 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 700 g																																									
Origen	No aplica																																									
Varietal	No aplica																																									
Grado de Madurez	No aplica																																									
Nombre Genérico	PAN MOLDE BLANCO																																									
Descripción del Producto	Producto formado de levadura blanca y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocado en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado.																																									
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.																																									
Requisitos Fisicoquímicos	La humedad del producto deberá ser entre 29 y 34%																																									
Requisitos Nutricionales	No aplica																																									
Otros características del producto	La masa del pan deberá ser blanca cremosa. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar quebrada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin olores, libre olores y sabores desagradables. La masa deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La masa no se podrá desmenujar. El producto deberá estar tajado a 24 rebanadas. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan según microbiología</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Análisis</td> <td colspan="2">Valor</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td colspan="2">10.000 UFC máximo</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td colspan="2">< 3 NMP/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td colspan="2">< 100 UFC/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td colspan="2">Ausente</td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos microbiológicos en pan según microbiología	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	0	1	10 ²	10 ²	Análisis		Valor			Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo				Coliformes totales	< 3 NMP/g				Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g				E.Coli	Ausente			
Requisitos microbiológicos en pan según microbiología	Límite por g																																									
	n	c	m	M																																						
Mohos y Levaduras (UFC/g)	0	1	10 ²	10 ²																																						
Análisis		Valor																																								
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo																																									
Coliformes totales	< 3 NMP/g																																									
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g																																									
E.Coli	Ausente																																									
Contenido	El SIC 36051 debe tener un peso neto de 450 g El SIC 36052 debe tener un peso neto de 460 g El SIC 36053 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36054 debe tener un peso neto de 500 g El SIC 36055 debe tener un peso neto de 600 g El SIC 36056 debe tener un peso neto de 650 g El SIC 36057 debe tener un peso neto de 700 g																																									
Presentación	SIC 36051 debe contar con 24 rebanadas SIC 36052 debe contar con 26 rebanadas SIC 36053 debe contar con 26 rebanadas SIC 36054 debe contar con 24 rebanadas SIC 36055 debe contar con 24 rebanadas SIC 36056 debe contar con 24 rebanadas SIC 36057 debe contar con 26 rebanadas																																									
Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entacha.																																									
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5109/05E.																																									
Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de venta (20) días.																																									
Condiciones de Embalaje	El producto deberá entregarse embalado en carretilla limpia de plástico.																																									
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en Vehículo con acta de visita sanitaria Favorable Vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																									
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05. NTC 1363.																																									
Requisito Específico	Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (5) días, después de su fecha de fabricación.																																									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin. Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin del vehículo de transporte de alimentos. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																									
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		03/03/2018	COD LMF 1 - 2481																																							



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 41 de 42
		Fecha.	08
			

PAN HAMBURGUESA

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																									
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																									
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																									
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1																							
																											
Producto/Nombre	SIC 37627 PAN HAMBURGUESA X 100 g SIC 37778 PAN HAMBURGUESA X 80 g																										
Género	No aplica																										
Variación	No aplica																										
Grado de Madurez	No aplica																										
Nombre Genérico	PAN HAMBURGUESA																										
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																										
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																										
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																										
Requisitos Nutricionales	No aplica																										
Otras características del producto	<p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																										
	n	c	m	M																							
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																							
Análisis	Valor																										
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																										
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																										
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																										
E. coli	Ausente																										
Contenido	El SIC 37627 debe tener un peso neto de 100g El SIC 37778 debe tener un peso neto de 80g																										
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																										
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																										
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																										
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																										
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																										
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																										
Requisito Específico	No aplica																										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																										
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	25/04/2013	COD LMFT - 2475																									

Nota 1. Garantía Técnica:

El futuro contratista deberá reponer o cambiar aquellos **productos de panadería**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (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 42 de 42	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Nota 2. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista una vez comunicada la respectiva aceptación de oferta, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

Nota 3. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **24 horas corrientes, y únicamente por intermedio del supervisor designado**, 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.

Nota 4. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6, deberán transportarse y entregarse para su traslado en cajas de cartón corrugado de primer uso, en buen estado y en cantidad suficiente, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los alimentos 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.