Dependencia: CTR –CT-14021
Fecha elaboración, 22 de febrero de 2021

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

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

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

Contrato Interadministrativo **No.003-ARC-JOLA-2020** EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MDN-ARMADA NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO ANEXOS A, B, C, D, E, F Y G DE ESTE CONTRATO, LA SOLICITUD DE OFERTA, LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE 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 1DEL PROCESO Y LA OFERTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA.

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

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al ***suministro de productos lácteos*** con cargo a la asignación presupuestal de la presente anualidad, con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales, toda vez que, el actual contrato de suministro, mediante el cual se atiende la necesidad de estos productos, tiene una vigencia correspondiente al mes de enero y su presupuesto es insuficiente para garantizar el abastecimiento.

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 LACTEOS 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:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(13) Productos Lácteos y Huevos	(17) Productos de Leche y Mantequilla	50131700

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra 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	UNIDAD	***AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ml:*** Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente. Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
2	UNIDAD	***YOGURT EN BOLSA X 200 ml:*** Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El	El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones; con respecto a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

		empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.	
3	UNIDAD	***LECHE ENTERA LIQUIDA UHT X 200 ml:*** Leche entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio). Leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) meses después de su fabricación. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C.
4	UNIDAD	***KUMIS EN BOLSA X 200 ml:*** Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Streptococcus Lactis o Cremoris). El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos.	El producto debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones; así como también la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto debe tener un contenido neto de 150 a 200 ml. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.

5	UNIDAD	***LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 mL***: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con l fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la deroge. Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente.	Debe tener un contenido neto de 200 mL, El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz. El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto debe contar con una vida útil mínima de 45 días. El producto debe ser transportado en furgón que posea Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte, con concepto FAVORABLE. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto se recibe en bodega con máximo (15) quince días después de su fecha de fabricación. El producto deberá ser entregado mínimo en los siguientes sabores: Vainilla, Chocolate y Fresa.
6	UNIDAD	***YOGURTH CON CEREAL:*** El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.) Ingredientes: Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ejm: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 – 4°C, y se deberá conservar la cadena de frio. El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo: • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml. • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g. El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte.

		legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
7	UNIDAD	***QUESO DOBLE CREMA TAJADO x 1000 g:*** El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada. En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa). El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos.	El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificados por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4°C) Mínimo 30 Días.
8	UNIDAD	***CREMA DE LECHE ENTERA x 200 ml:*** Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado. Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 – 4°C. Los envases deberán ser de un material atoxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación

			y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente. El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

2.3.1. Garantía Técnica:

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

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 **48 horas, *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 **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO**, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

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

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($549.249.242) 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. 3521 del 29 de enero de 2021**,** con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	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, cualquier modificación, prorroga, 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 CABALLERIA 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 ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

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

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

2.8 FORMA DE PAGO:

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

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.
NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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

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

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

2.9 TIPO DE CONTRATO:

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

e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

f. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual

g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.

l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

m. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.

q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

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.

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 (productos lácteos) 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.

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, en donde ejecutara las actividades objeto del presente proceso de selección** *(producción, expendio y/o distribución de productos de productos Lácteos)*.

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.

NOTA 2: El futuro contratista en la etapa de EJECUCION, DEBERA, acreditar la existencia de un (1) establecimiento de comercio en la ciudad de Florencia o en su defecto contar con un ***vínculo comercial***, con persona natural o jurídica, **que cumpla este requerimiento**, y que le CERTIFIQUEN a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que a través de este cumplirá con la obligación de suministro del bien. Documento el cual debe ser enviado previamente al supervisor.

En caso de aportarse vínculo comercial, igualmente en la etapa de EJECUCION, 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. Todos estos documentos deben ser allegados al supervisor previamente y aprobados por este.

***B.* Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria de la Planta de Producción y/o lugar de expendio y/o comercialización:**

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA)**,** el cual deberá allegarse con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)**,** es decir que, acredite que el *establecimiento 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 la manifestación expresa (formulario No.3) **la calidad en la que se actúa**, es decir, *productor o fabricante y/o Comercializador o Distribuidor*.

NOTA 2: 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 3: El *Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

Adicional a ello deberá anexar junto con este requisito:

1. Copia de la Tarjeta de Propiedad
2. Copia Soat (el cual debe estar vigente)
3. Revisión tecno mecánica (si aplica), *mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de trasporte, 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 que cumplirán las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: El *Acta de Inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, 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 Protección Social.

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.

NOTA 1: 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 2: 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 la Técnica para apoyo y seguridad 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 articulo 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.

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 CONVOCATÓRIA 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 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 ***QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($549.249.242) 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 Articulo 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 analisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

4.3 Estudio de mercado:

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

ESPACIO EN BLANCO

			COTIZACION 1 MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS		COTIZACION 2 DISTRIBUCIONES Y PRODUCTOS CAQUETA		COTIZACION 3 CBC COMERCIALIZAMOS		PONDERACION DEL PRECIO
ITEM	ARTICULOS	CANT.	V. UNIT	TOTAL	V. UNIT	TOTAL	V. UNIT	TOTAL	
1	AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ml	UND	$ 1.050	$ 1.050	$ 1.600	$ 1.600	$ 1.100	$ 1.100	$1.250
2	YOGURT EN BOLSA X 200 ml	UND	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.600	$ 1.600	$ 1.000	$ 1.000	$1.200
3	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT X 200 ml	UND	$ 1.050	$ 1.050	$ 1.400	$ 1.400	$ 1.000	$ 1.000	$1.150
4	KUMIS EN BOLSA X 200 ml	UND	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.700	$ 1.700	$ 1.000	$ 1.000	$1.233
5	LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ml	UND	$ 1.050	$ 1.050	$ 1.800	$ 1.800	$ 1.100	$ 1.100	$1.317
6	YOGURT CON CEREAL X 170 G	UND	$ 1.949	$ 1.949	$ 2.600	$ 2.600	$ 1.949	$ 1.949	$2.166
7	QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 1000 g	UND	$ 14.200	$ 14.200	$ 13.500	$ 13.500	$ 14.000	$ 14.000	$13.900
8	CREMA DE LECHE ENTERA X 200 ml	UND	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.200	$ 3.000	$ 3.000	$3.067
	TOTAL								$25.283

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.**

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

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

MODALIDAD DE SELECCIÓN	***SUBCLASE***		***TIPO DE EVALUACIÒN 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					
	CONSULTORÍA		*CALIDAD*			
	CONCURSO ABIERTO					

CONCURSOS DE MERITOS				
	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 incursas 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.

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 2.2.1.1.1.5.3. 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.

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 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.

Cuando en la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se omita 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 Articulo 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.

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 dejo en la posición 1; sino se hicieren 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 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 2.2.1.1.2.2.4 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/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 desierta 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 fututo 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	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	Diario
5	Específico	Externo	Planeación /Selección/ Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
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	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos. Visita al establecimiento para corroborar cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro. Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro
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.

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
• 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.	**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. 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.

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
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.	**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. 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.
Con ocasión de: (ii) Mala calidad de los bienes teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.	**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. 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.
El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	**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.

	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.

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				
	MÉXICO				
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 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
Tasd Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Estructurador

Original Firmado
Adm. Fin. GLADYS URIBE CORREA
Tasd Grupo Contratos
Jurídico Estructurador

Original Firmado
Cont. Pub. ORFA MORALES MONTILLA
PD. Grupo Financiero
Financiero – Económico Estructurador

ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

YOGURT

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT

REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 / 200000733
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Componentes – Valor Materia Grasa % m/m – Min 2.5 Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo – 7.0 Acidez como acido láctico % m/m – 0.70 – 1.50 Prueba de Fosfatasa – Negativa Requisitos fisicoquimicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 –
	Requisitos Microbiológicos	n / m / M / c NMP Coliformes Fecales /g – 3 / 20 / 93 / 1 NMP Coliformes Totales /g – 3 / <3 / - / 0 Hongos y Levaduras /g – 3 / 200 / 500 / 1 Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Artículo 13. n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	Proteína (%) – 2.9 – ± 0.4 Humedad (%) – 82.6 – ± 2,4 Grasas (%) – 2.8 – ± 0.6 Carbohidratos (%) – 11.2 – ± 3.3 Calorías (kcal) – 81 – – Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106

		de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: – SAP 200001763 Yogurt x 170 a 200 ml – SAP 200000734 Yogurt Bolsa 200 ml. – SAP 200000733 Yogurt Bolsa 150ml.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	SAP 200001763 Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. SAP 200000734 / SAP 200000733 Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras caracteristicas del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras caracteristicas del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, asi como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4505 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplia la fecha de vida útil cambiándola de 15 dias a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MAR 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04. Mar 2020	

QUESO DOBLE CREMA

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001083 / SAP 200000629 / SAP 200000916 SAP 200001536 / SAP 200000952 / SAP 200000936
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisito** / **Parámetro** Materia Grasa en extracto seco de m/m: 45.0 Mínimo Humedad % m/m: 55.0 Máximo Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Microbiológicos	**Requisito** / **m** NMP Coliformes Fecales / g: <100 Hongos y Levaduras / g: 100 *Estafilococcus* Coagulasa Positiva / g: 1000 *Salmonella* / 25 g: Ausencia Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Nutricionales	**MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS** PROMEDIO / DESVIACION Proteína (%): 23.4 / ± 2.9 Carbohidratos (%): 5.9 / -- Calorías (kcal): 286 / -- Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986.

		- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g
	Requisitos Normativos	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo. SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP. "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Mar/20	

AVENA NATURAL LIQUIDA

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Carácteristica	Parámetro Mínimo
Materia grasa, % m/m	1,5
Proteina láctea, % m/m	1,4

NTC 5426 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Mínimo	Máximo
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml	30000	50000
Recuento de Coliformes, UFC/ml	1	10
Detección de Salmonella /25g	0	–
Recuento de E.coli, UFC/ml	< 1	–
Recuento de aeróbios psicrótofos, UFC/ml	50000	500000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml	200	500
Recuento de Bacillus cereus, UFC/ml	< 10	–

NTC 5426 – Requisitos microbiológicos Bebida láctea con Avena

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
	Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml
	Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto

	Transporte y Almacenamiento	técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0ºC y 4ºC se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los items de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el Ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo /2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo /2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA

PROCESO				
	GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTIA DE PRODUCTOS			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: FO1-PGN-803	VERSION: 03	FECHA VERSION: 01/08/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 mL

REQUISITO	DESCRIPCION
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA
Descripcion del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la deroge.
Ingredientes	Leche Entera, Azucar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
Requisitos Fisicoquímicos	*El producto debe cumplir con:* **Componentes** — **Valor** **Materia Grasa % m/m** — **Min 3.0** **Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo** — **7.0** **Acidez como acido láctico % m/m** — **0.12 – 0.16** **Prueba de Fosfatasa** — **Negativa** **Prueba de Peroxidasa** — **En planta**
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras características del producto	*La prueba de estabilidad comercial para lácteos:* Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida Requisito: n — m — M — c Recuento de microorganismos resistentes, UFC/0,1 ml: 5 — < 1 — - — 0
Contenido	El SIC debe tener un contenido neto de 200 mL
Presentacion	El producto deben venir embalado por 50 unidades en canastilla plástica.
Empaque	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garantizen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos y que permitan un cierre hermetico. Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/Atmósfera — Transmisión de la luz % máx. a 400 nm — a 600 nm < 2000 — < 2 — < 0
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto debe contar con una vida util minima de: 45 dias
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 50 unidades.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón que posea Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte, con concepto FAVORABLE. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1419 ultima Actualización, Decreto 616 de 2006, Resolución Min. Salud 2310 de 1986. El producto debe tener registro sanitario vigente.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con maximo (15) quince dias despues de su fecha de fabricación. El producto debera ser entregado minimo en los siguientes sabores: Vainilla, Chocolate y Fresa.
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. **- Certificacion HACCP** Vigente de la planta de procesamiento. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 18/04/2011	CODIGO LMFT

KUMIS

PRODUCTO / NOMBRE	KUMIS

REQUISITOS GENERALES	Código	200001739 / 200000750
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (*Streptococcus Lactis* o *Cremoris*) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: COMPONENTES / VALOR Materia Grasa, % m/m: Mínimo 2,5 Sólidos Lácteos no grasos, % m/m: Mínimo 7,0 Acidez como ácido láctico, % m/m: 0,60 – 1,20 Prueba de Fosfatasa: Negativa Requisitos Fisicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Microbiológicos	n / m / M / c NMP Coliformes Fecales /g: 3 / 20 / 93 / 1 NMP Coliformes Totales /g: 3 / <3 / - / 0 Hongos y Levaduras /g: 3 / 200 / 500 / 1 Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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 DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-mayo/2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08-MAY-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

REQUISITOS GENERALES	Código	200000403 / 200001740 / 200000407 / 200001005
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Min	Máx
Grasa %m/v	3.0	
Extracto Seco Total %m/m	11.20	
Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20	
Peroxidasa	Negativo	
Fosfatasa	Negativo	
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
Índice Crioscopico °C	-0.540	-0.510
Índice Crioscopico °H	-0.560	-0.530

Características fisicoquímicas – Leche Entera Liquida UHT, Decreto 616 de 2006

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	m	M	C
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0

*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 dias no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
	Contenido	SAP 200000403 / 200001740 el producto debe tener un peso neto minimo de 200 ml SAP 200000407 / 200001005 el producto debe tener un peso neto minimo de 900 ml
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo /2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-mayo/2020.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

YOGURTH CON CEREAL

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURTH CON CEREAL

REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: **Materia grasa %m/m** — **Mín. 2.5** **Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo** — **7.0** **Acidez como ácido láctico % m/m** — **0.70-1.50** **Prueba de fosfatasa** — **Negativa** Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: – Registro sanitario vigente – Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. – 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 ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos", Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Registro sanitario vigente ☐Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic-2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06-DIC-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	

CREMA DE LECHE ENTERA

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000220/ 200001649 /200000221 / 200000833 / 200002133
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	–
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	–	0,2
Indice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 - NTC 930 (última actualización)

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir con:

Requisito	Crema Pasteurizada
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^7
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de *Salmonella spp* /25g	Ausencia

Requisitos microbiológicos para crema de leche Pasteurizada - NTC 930

Requisito	Crema UHT
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa coliformes, UFC/g	–
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	–
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	–
Detección de *Salmonella spp* /25g	–

Requisitos microbiológicos para crema de leche UHT - NTC 930 (Ultima Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos

	del producto	permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.
	Contenido	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toma como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los limites permitidos a los parámetros, se cambian de : [illegible] a Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP, Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días. en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.

[illegible]	Estándar
Materia grasa % m/m, mínimo	35.0
Sólidos lácteos no grasos % m/m mínimo	5.0
Acidez como ácido láctico % m/m, máximo	0.25
Índice de Reichert Meissel	22-32
Prueba de fosfatasa	Negativa
en crema de leche ultrapasteurizada y esterilizada	Es planta

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	–
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	–	0,2
Índice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo./2020.	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19.MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Mar/20	