

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 25	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Dependencia: CTR –CT-14021  
Fecha elaboración, 26 de Marzo 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,*

PROCESO						GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
		TITULO				Código: CT-FO-21					
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00		Página 2 de 25			
		Fecha.		08		03		2018			

**EL ACTA DE NEGOCIACIÓN QUE FUNGE COMO ADENDA NO 1 DEL 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 ADEREZOS; SALSAS; BOCADILLOS VELEÑOS Y MAIZ PETO** 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 de mínima cuantía, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 5, 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 a la: **SUMINISTRO DE ADEREZOS, SALSAS, BOCADILLOS VELEÑOS Y MAIZ PETO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.**

**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	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(16) Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería.	(18) productos de confitería	(13) Chocolate o sustituto de chocolate, confite	50161813
		(17) Condimentos y conservantes	(18) salsas y condimentos y productos para untar	(30) Salsas o condimentos o cremas para untar o marinados	50171830
		(22) Productos de cereales y legumbres	(11) cereales	(01) Grano de Cereal	50221101

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 3 de 25	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

**NOTA:** Durante el término de ejecución del contrato que resulte del presente proceso de selección, en caso de hacerse necesario, se podrán solicitar bienes no incluidos en la anterior clasificación, siempre y cuando pertenezcan a la misma familia, previa cotización de los mismo, autorización del ordenador del gasto y suscripción del acta modificatoria.

### 2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Los oferentes y futuro contratista deben dar plena observancia y cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el anexo del presente estudio previo para el suministro de los bienes.

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y la correspondiente (s) ficha (s) técnica (s), adoptada (s) por la Entidad, el oferente y futuro contratista deberá cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

#### A. **Garantía Técnica:**

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

#### B. **Canal de Comunicación para solicitud de pedido:**

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

#### C. **Término Solicitud de Pedido y de Suministro:**

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 24 horas, 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.

#### D. **Transporte Especial:**

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

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

#### E. **Establecimiento de Comercio**

Mediante el Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 4 de 25	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		

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 (ADEREZOS; SALSAS; BOCADILLOS VELEÑOS Y MAIZ PETO).**

**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.

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 5 de 25	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Ministerio de Salud y Protección Social

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

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

**Adicional a ello deberá anexar** junto con este requisito:

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

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

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

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

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

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

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.

**NOTA1:** 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**

PROCESO						GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
		TITULO				Código: CT-FO-21					
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00		Página 6 de 25			
		Fecha.		08		03		2018			

**médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor**, se establecen de conformidad con lo 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 adicione.

**De igual manera, se aclara que, en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los últimos cuatro numerales anteriores, 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.**

## 2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **VIENTIDOS MILLONES CUATROSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL CUATROSCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (\$22.481.424) M/Cte.**, incluido IVA gastos, contribuciones y deducciones a que haya ocasión con la respectiva aceptación de oferta y el cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el oferente seleccionado.

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

**NOTA 2:** La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma TOTAL hasta por el valor del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo a los requerimientos y necesidad de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato.

**NOTA 3:** El Contratista deberá guardar reserva en los precios que se pacten con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

## 2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 6221 del 19 de marzo del 2021, con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	20	CSF	\$22.481424

## 2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:

Los bienes objeto de la futura contratación deberán prestarse a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución, hasta el **31 de diciembre del 2021** y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.

## 2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:

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

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	Código: CT-FO-21			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Versión No 00	Página 7 de 25
		Fecha.	08	03	2018
					

### Unidades del Caquetá

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

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

### Unidades del putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO 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:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 8 de 25	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los bienes efectivamente suministrados 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. Las cuales deberán ser presentadas dentro de los cinco (5) días siguientes al vencimiento del periodo facturado.
- 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. Certificación Bancaria para desembolso (Contratista y/o Fiduciaria) no mayor a noventa (90) días.

**A cargo del supervisor del contrato:**

- a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total o equivalente de acuerdo al trámite de pago.
- b. Cuadro control de pagos firmado, en el formato vigente.
- c. Acta de recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
- d. Alta de Almacén (cuando aplique).
- e. Informe de supervisión emitido por parte del correspondiente supervisor y aval de pago, si aplica.
- f. Informe de actividades.

**Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:**

- a. Endoso Factura o equivalente.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 25	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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

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

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

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

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

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

## 2.9 TIPO DE CONTRATO:

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

## 2.10 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 2.10.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

#### Obligaciones Generales:

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 10 de 25	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. 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.
- d. 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.
- e. 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.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. 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
- h. 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.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para el suministro.
- k. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- l. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- m. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- n. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- o. 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.
- p. 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.
- q. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- r. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 11 de 25	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- s. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- t. 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.
- u. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, “por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.

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

#### 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 (**aderezos, salsa, bocadillos veleños y maíz peto**) 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 12 de 25	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

### 2.10.1 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 ORDENADOR DEL GASTO:

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

### 2.11 SUPERVISION:

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

### 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA escogida, se encuentran contemplados en el artículo 2º Numeral 5º de la Ley 1150 de 2007, en el



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00		Página 14 de 25	
						Fecha.	08	03	2018
									

1	Bocadillo veleño de guayaba por 41 gr,	1	Unidad	280	450	665	465
2	Maíz peto X1000 gr	1	Kilo	2.800	2.900	4.275	3.325
3	Salsa de tomate en sobre de 10 gramos	1	Unidad	90	195	190	158
4	Miel en sobre por 10 gramos	1	Unidad	85	185	190	153
<b>TOTAL</b>				<b>3.255</b>	<b>3.730</b>	<b>5.320</b>	<b>4.102</b>

**Nota 1:** La propuesta **en ningún caso debe superar** los valores unitarios determinados por la entidad para cada uno de los bienes, para consideración del menor precio, dada la modalidad de selección. **So pena de ser rechazada la oferta.**

**Nota 2:** La propuesta económica deberá ser presentada, en caso que aplique, con el IVA incluido sin decimales y el valor unitario y total utilizando número entero si de acuerdo a las regulaciones tributarias colombianas aplicadas al IVA.

**Nota 3:** El precio unitario final de los bienes, conforme al cual se ejecutará el presupuesto oficial (valor del contrato), corresponderá al propuesto por el proponente adjudicatario del presente proceso de selección.

**Nota 4:** El contrato se suscribirá hasta por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo a los requerimientos y necesidades de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, previa aprobación del supervisor del contrato. Por lo que el valor total de la propuesta **no podrá sobrepasar** el presupuesto oficial establecido por la Entidad, **So pena de ser rechazada la oferta.**

**Nota 5:** No se estipulan cantidades, ya que se harán de acuerdo a requerimientos de la entidad previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato.

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

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE		TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MAS FAVORABLE	
LICITACIÓN			PPC	
			SUBASTA INVERSA	
SELECCIÓN ABREVIADA	CARACTERÍSTICAS UNIFORMES (CTUCU)		SUBASTA INVERSA	
	10% MENOR CUANTIA	CTUCU	SUBASTA INVERSA	
	MENOR CUANTÍA		PPC	C/B
	DECLARATORIA DESIERTA		PPC	C/B
	ATENCIÓN DESMOVILIZADOS		MENOR PRECIO	
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORÍA			
	CONCURSO ABIERTO	PT S		
		D.A		
	CONCURSO PRECALIFICADO	PT S		
PT D				
CONTRATACIÓN	RESERVADA		CONDICIONES	DEL

<b>DIRECTA</b>	<b>EXCLUSIVA</b>		<b>MERCADO</b>		
	<b>PRESTACIÓN DE SERVICIOS</b>				
	<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>				
	<b>ARRENDAMIENTOS</b>				
	<b>ADQUISICIÓN DE INMUEBLES</b>				
<b>MINIMA CUANTIA</b>		<b>X</b>		<b>MENOR PRECIO</b>	<b>X</b>

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

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

**Matriz de Riesgos**

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento			¿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					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad	
1	General	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Bajo	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM-Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	ALFM - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Plenación (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
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento 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

PROCESO															
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN															
		TITULO  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS						Código: CT-FO-21							
								Versión No 00		Página 16 de 25					
								Fecha.	08	03				2018	

6	Espeficico	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 ingeniería 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 vez que efectúe el suministro
7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista 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

## 6- ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

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

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

## 7- GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONTRATISTA:

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

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

CLASE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 17 de 25	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Calidad de los bienes	Diez por ciento (10%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Cinco (5%) sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más

## 7. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

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

## 8. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

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

**Original Firmado**

**Ing. Alim. DARLYN BOLAÑOS GARCIA**  
Jefe área de la necesidad

**Original Firmado**

**Adm. Emp. CECILIA LOPEZ LOPEZ**  
Tasd. del Grupo Abastecimientos  
Técnico Estructurador

**Original Firmado**

**Adm. Fin. GLADYS URIBE CORREA**  
Tasd. Grupo Contratos  
Jurídico Estructurador

**Original firmado**

**Cont. Pub. NORMA LENIS ZETARES CORTES**  
P.D del Grupo Financiero  
Financiero-Económico Estructurador

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 18 de 25	
						Fecha.	08	03	2018

## ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro de los bienes deberá efectuarse conforme a los siguientes requerimientos técnicos

### BOCADILLO VELEÑO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN												
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES												
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS												
CODIGO	COODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1										
	FDL-PGN-303	3	NOVIEMBRE de 2016											
Producto/Nombre		BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA												
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	34496												
	Clasificación	PASABOCAS												
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azúcares. El producto tradicional tiene forma de pequeños bloquecitos con dos bandas delgadas de pasta clara, elaboradas con guayaba blanca, y una banda gruesa central de pasta roja, elaborada con guayaba roja. Debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Debe estar totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequeidad, cristalización, fermentación o revenimiento. No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta y azucar <i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros</i>												
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td> <td>75</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.4</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-	pH a 20°C	3.4	-
	Parámetro	Mínimo	Máximo											
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-											
	pH a 20°C	3.4	-											
	Requisitos Microbiológicos	<i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio</i> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>2.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	n	m	M	c	Recuento de mohos y levaduras /g	3	1.000	2.000
Parámetro	n	m	M	c										
Recuento de mohos y levaduras /g	3	1.000	2.000	1										
Requisitos Nutricionales	No aplica													
Otras características del producto	Debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. El producto debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y esta deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.													
Contenido	caja x 1500g, cada unidad debe pesar en promedio 41 g													
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 5856(ultima actualización) Resolución Min. De Protección 3829 de 2013													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	carton x 1500 g por 36 Und.												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.												
	Empaque	Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo.												
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses contados a partir de la fecha de entrega.													
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.													

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>	
	<b>TÍTULO</b>	Código: CT-FO-21	
	<b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Versión No 00	Página 19 de 25
		Fecha: 08 03 2018	

## SALSA DE TOMATE

<b>PROCESO</b>		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>																									
	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75																									
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No: 00	Página 1 de 4																								
		Fecha: 12 07 2018																									
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>SALSA DE TOMATE</b>																									
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000677 200000678 200001417 200001929																									
	Clasificación	ADEREZO																									
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) sabros y maduros, adiconado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagro cebollas, ajos y aditivos permitidos.																									
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No aplica																									
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Componente</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales, fracción de masa (%)</td> <td style="text-align: center;">31,0</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C</td> <td style="text-align: center;">29,0</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %</td> <td style="text-align: center;">0,85</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">4,3</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Boswell, cm /30 s a 20°C</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">7,0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, fracción en masa, en %</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">4,0</td> </tr> <tr> <td>Colorantes, solo en mezcla (ppm)</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">250</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 521(Tercera actualización) Requisito colorante Resolución 15790 de 1984</p>		Componente	Mínimo	Máximo	Sólidos Totales, fracción de masa (%)	31,0	—	Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	—	Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	—	pH a 20°C	—	4,3	Consistencia Boswell, cm /30 s a 20°C	—	7,0	Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	—	4,0	Colorantes, solo en mezcla (ppm)	—	250
	Componente	Mínimo	Máximo																								
	Sólidos Totales, fracción de masa (%)	31,0	—																								
Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	—																									
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	—																									
pH a 20°C	—	4,3																									
Consistencia Boswell, cm /30 s a 20°C	—	7,0																									
Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	—	4,0																									
Colorantes, solo en mezcla (ppm)	—	250																									
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td style="text-align: center;">&lt;3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td style="text-align: center;">&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td> <td style="text-align: center;">&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td style="text-align: center;">Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p>		Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos											
Requisito	Parámetro																										
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																										
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																										
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																										
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																										
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																										
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	<p>Se color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Se olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor atrozocido.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Metales pesados</th> <th style="text-align: center;">Límite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Arsénico</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Plomo</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cobre</td> <td style="text-align: center;">2,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Estaño</td> <td style="text-align: center;">150,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Límite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p>		Metales pesados	Límite Máximo en ppm	Arsénico	1,0	Plomo	2,0	Cobre	2,5	Estaño	150,0															
Metales pesados	Límite Máximo en ppm																										
Arsénico	1,0																										
Plomo	2,0																										
Cobre	2,5																										
Estaño	150,0																										

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 20 de 25	
						Versión No 00	Fecha.	08	03



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 4	
		Fecha:	12	07	2018



		Los activos 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 2006 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	<p>Pesos Netos mínimos:</p> <p>SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 100 gramos.</p> <p>SAP 200000677 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 4150 gramos</p> <p>SAP 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos</p> <p>SAP 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos</p>
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 521 (última actualización) Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984 Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000678 Caja por veinticuatro (24) bolsas. SAP 200000677 Caja por cuatro (4) unidades. SAP 200001417 Caja por cuatro (4) unidades. SAP 200001929 Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo, de 8 a 10gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET circular de primer y/o vidrio de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5108/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de recepción.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador Comercializador		<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>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).</li> <li>Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)</li> </ul>

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2020
-----------------------------------	------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 21 de 25	
		Fecha.	08	03	2018

## SALSA CON SABOR A MIEL SOBRE POR 8 GRAMOS

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MIEL EN SOBRE		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001779	
	Clasificación	Confitería	
	Descripción del Producto	Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o traslucida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrólisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Jarabe de glucosa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equivalente de dextrosa (DE), en %</td> <td>20 - 70</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales, en %</td> <td>70 - 90</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.0 - 5.0</td> </tr> <tr> <td>Almidón cualitativo</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>10-30</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Jarabe de glucosa	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70	Sólidos totales, en %	70 - 90	pH	4.0 - 5.0	Almidón cualitativo	Negativo	Humedad, en %	10-30		
	Requisitos	Jarabe de glucosa														
	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70														
	Sólidos totales, en %	70 - 90														
	pH	4.0 - 5.0														
	Almidón cualitativo	Negativo														
Humedad, en %	10-30															
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos fisicoquímicos - NTC 610</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Microorganismos</th> </tr> <tr> <th></th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>5 000</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25-g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos fisicoquímicos - NTC 610		Microorganismos			m	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000	NMP coliformes fecales/g	<3	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500	Detección de Salmonella / 25-g	0	
Requisitos fisicoquímicos - NTC 610																
Microorganismos																
	m															
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000															
NMP coliformes fecales/g	<3															
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500															
Detección de Salmonella / 25-g	0															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente.															
Contenido	El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsas de mínimo 100 unidades.
--------------------	---------------------------	--------------------------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 22 de 25	
		Versión No 00	Fecha:	08	03

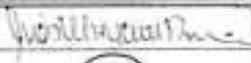
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 2 de 2	
		Versión No. 00	Fecha:	12	07

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 1 año.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos.</li> <li>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).</li> </ul>
----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
------------------------------------------	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Aím. Inés Miryam Rivera Cardona	10-NOV-2020	
<b>Revisó</b>	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 Cafazos Encinales	19-MAR/20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-Mar/20	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 23 de 25	
						Fecha.	08	03	2018

### MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
						Fecha:	12	07	2018

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)</b>
--------------------------	-----------------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001482
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea <i>Zea mays</i> .

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Maíz Trillado para peto o mazamorra									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los parámetros:									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>% MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje en Granos Dañados por Hongos</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 µg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO	Humedad	15 %	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%	Aflatoxinas	20 µg/Kg	
	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO									
	Humedad	15 %									
	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%									
	Aflatoxinas	20 µg/Kg									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los parámetros:										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>250000</td> </tr> <tr> <td>recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	Límite	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000	recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100
	Microorganismo	Límite									
	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000									
	recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000										
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.										
Contenido	Bolsa de 1000 gramos.										
Requisitos Normativos	NTC 633 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Res. Min Protección 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.										

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Bolsa de 1000 gramos.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de deterioro y/o

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 24 de 25	
		Versión No 00	08	03	2018

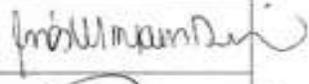
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	
		ALIMENTOS		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018

		humedad.
	Empaque	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0
	Rotulado	El producto debe ser impreso en la paca o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de dos meses (2) meses contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.</li> <li>Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.</li> </ul>
----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
------------------------------------------	----------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-MARZO-2020	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 Mar/20	

**Nota 1: Garantía Técnica:**

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

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

**Nota 2: Canal de Comunicación para solicitud de pedido:**

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

**Nota 3: Término Solicitud de Pedido y de Suministro:**

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación NO INFERIOR a **24 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.

**Nota 4: Transporte Especial:**

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6*, deberán transportarse y entregarse para su traslado en **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.