


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



Dependencia: CTR –CT-14021  
Fecha elaboración, 31 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:

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 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 44	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					



En cumplimiento de su misión institucional que consiste en 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 para satisfacer las necesidades y obligaciones adquiridas mediante diferentes negocios contractuales, de las Fuerzas Militares tales como Contratos interadministrativos, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda a la **ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADOS POR AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA**, con cargo a la asignación presupuestal de la presente anualidad, con el cual se garantice el suministro de manera oportuna, con el objetivo de optimizar los procesos de confección de alimentos.

En razón de lo expuesto es de suma importancia la inversión para la compra de estos elementos puesto que el Manipulador de alimentos de cada Unidad de Catering de la ALFM Regional Amazonia, debe contar con equipos (peladora de papas, licuadora industrial, filtros de agua, estufas, procesadoras de vegetales y demás) que eviten cualquier riesgo de contaminación, que contribuyan al cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura, requisitos sanitarios y técnicos adecuados para garantizar la inocuidad, calidad de los alimentos que son objeto de preparación, manipulación y distribución lo que garantiza que estos estén en estado apto para el consumo de nuestros clientes; igualmente debe tener las herramientas básicas de cocina para optimizar los procesos de confección de alimentos como son: calderos, pailas, cuchillos, fondos, baldes, canecas, cucharón, jarras, olletas, tablas, tenedores, vajilla, entre otros; los cuales son necesarios para la elaboración y cocción de los alimentos; con el fin de mitigar cualquier posible contaminación a los alimentos por reutilización de recipientes.

Necesidad a satisfacer en cumplimiento de la siguiente normatividad:

- ✓ **Ley 9 de 1979** por la cual se dictan medidas sanitarias, artículo 112 que establece: *“Todas las maquinarias, equipos y herramientas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos y operados de manera que se eviten las posibles causas de accidente y enfermedad”*.
- ✓ **Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015** por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, artículo 2.2.4.6.4 que estipula como parte integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) la planificación, aplicación y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud.
- ✓ **Guía técnica Colombiana GTC-45**, guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional. Numeral 2.7, Diagnóstico de condiciones de trabajo. Resultado del procedimiento sistemático para identificar, localizar y valorar “aquellos elementos, peligros o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores.
- ✓ **Resolución 2674 de 2013**, modificada por Resolución 3168 de 2015 *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. (cap. 2 art 9)*

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, es indispensable adelantar un proceso de Mínima Cuantía, con el fin de contratar la adquisición de equipos y utensilios de cocina de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 Numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, en el Artículo 94

PROCESO						GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
		TITULO				Código: CT-FO-21					
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00		Página 3 de 44			
		Fecha.		08		03		2018			

de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015 y Resolución interna No. 028 del 13 de enero de 2021, por la cual se fijan las cuantías para contratar durante el año 2021 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.



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

**2.1 OBJETO:** El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá a la: **ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADOS POR 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	Código Segmento	Código Familia	Código Clase	Código producto	Clasificador UNSPSC
<b>C</b> Maquinaria, herramientas, equipo industria y vehículos	23 Maquinaria y accesorios para manufactura y procesamiento industrial)	18 Equipo industrial para alimentos y bebidas	15 Maquinaria para la elaboración de alimentos	07 Maquinaria de triturado	23181507
			16 Maquinaria para corte de alimentos	02 Maquinaria tajadora	23181602
				06 Maquina peladora	23181606
		17 Maquinaria para cocinar o ahumar alimentos	03 Maquinaria para cocinar	23181703	
<b>E</b> Productos de uso final	41 Equipos y suministros de laboratorio, de medición, de observación y de pruebas	11 Instrumento de medida, observación y ensayo	15 Instrumentos de medición de peso	09 Básculas de piso o de plataforma	41111509
			15 Equipo para cocinar o calentar	09 Freidoras para uso comercial	48101509
	16 Equipos para preparado de alimentos	36 Horno de pastelería para uso comercial		48101536	
		08 Licuadoras para uso comercial		48101608	
			10 Peladores para uso comercial	48101610	
		12 Procesadores de alimentos	48101612		

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	<b>TÍTULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 4 de 44	
		Fecha.	08	03	2018

				para uso comercial	
			18 Menaje y utensilios de cocina	03 Cucharones para uso comercial	48101803
				08 Sartenes de salsa o para sofreír para uso comercial	48101808
				09 Ollas para salsas o cocción para uso comercial	48101809
				15 Cucharas de servir uso comercial	48101815

**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:

La garantía de los utensilios y equipos deben ser de seis (6) meses o un (01) año, de acuerdo a cada ficha técnica y estos deben estar certificados. Así mismo, en caso de daño de alguna parte o elemento, éste debe ser cambiado por uno de igual o características superiores, de la misma casa fabricante.

Así mismo, el contratista se obliga para con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a solucionar las novedades que se presenten durante la ejecución del contrato durante el término de setenta y dos (72) horas, contadas a partir de la notificación del supervisor del contratado.

### 2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto contenido en el Plan Anual de Adquisiciones, para la adquisición objeto del presente estudio técnico, corresponde a la suma de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$49.093.785) INCLUIDO IVA.** *incluido IVA gastos, contribuciones y deducciones a que haya ocasión con la celebración de la respectiva aceptación de oferta.*

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21				
					Versión No 00		Página 5 de 44		
					Fecha.	08	03	2018	

**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 POR EL VALOR OFERTADO en la propuesta económica ganadora y se ejecutará, 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. 6021 del 18 de marzo del 2021, con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
COEQCO COMPRA EQUIPO COMEDORES	A-05-01-01-004-002 PRODUCTOS METÁLICOS ELABORADOS (EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO)	PROPIOS	20	CSF
COEQCO COMPRA EQUIPO COMEDORES	A-05-01-01-004-006 MAQUINARIA Y APARATOS ELÉCTRICOS	PROPIOS	20	CSF

## 2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será de sesenta **(60) días** calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato; término durante el cual deberá efectuarse la entrega de los bienes objeto del respectivo proceso de selección.

## 2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:



La entrega de los bienes y/o elementos deberá efectuarse en la Sede Administrativa de la Regional Amazonía, ubicada en la Calle 14 Sur No. 11-295 Urbanización el Progreso, vía a Bruselas, Florencia – Caquetá.

**NOTA 1:** 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 2:** 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 TOTAL del contrato (menos descuentos de ley), correspondiente a los bienes efectivamente entregados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **cuarenta y cinco (45) días hábiles** siguientes a la

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 6 de 44	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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 (cuenta de cobro u otras) 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 (si aplica).



**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 treinta (30) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 7 de 44	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		
					

- 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 COMPRA VENTA**.



## 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:

- 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.
- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada.
- 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 Tolima Amazonia.
- Conocer a cabalidad el estudio previo, anexo técnico, 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.
- Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 8 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

utilice para la prestación del servicio.



- h. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- i. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- j. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- l. 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.
- m. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- n. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- o. Acatar las instrucciones y recomendaciones del supervisor del contrato.
- p. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- q. 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.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- s. 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 inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en la invitación Pública y que no hayan sido incluidas en el presente documento.

#### Obligaciones Específicas

- a. Efectuar el suministro de los bienes y/o elementos, de conformidad con lo establecido en las especificaciones técnicas contenidas en los Estudios y documentos previos e invitación pública.
- b. Garantizar la calidad de los bienes a suministrar.
- c. Entregar los pedidos única y exclusivamente al supervisor del contrato y/o quien haga sus veces.
- d. Garantizar la idoneidad de los bienes comprometiéndose a suministrarlos en óptimas condiciones.
- e. Garantizar que los materiales, partes y/accesorios al momento de la entrega, sean nuevos y se encuentren con sello y/o empaque de fábrica original, no debiendo, por ningún motivo, entregar bienes re manufacturados y/o re empacados o de segunda mano y respaldada por garantía.



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- f. Asumir los costos de transporte, fletes y similares que se ocasionen en razón a los bienes contratados.
- g. Reponer, cambiar o sustituir los bienes defectuosos y los elementos que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término no mayor a cinco (5) días hábiles, contados a partir de la comunicación que le dirija el supervisor.
- 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. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.

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

#### 2.10.1 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 10 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

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

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

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

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

#### 3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

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



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

#### 4.1 Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato es de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$49.093.785) INCLUIDO IVA.**

#### 4.2 Análisis del Sector Económico:

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

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21	
			Versión No 00	Página 11 de 44			
			Fecha.	08	03	2018	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestros Pasados, Unidos, por el Futuro de los Venecolombianos</small>

### 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:

#### Matriz de cotizaciones

ITEM	DESCRIPCION	CANT.	COTIZACION No 1 COMERCIALIZA DORA Y FERRETERIA JM	COTIZACION No 2 BIOMEDIC	COTIZACION No 3 DISTRIBUCIO NES Y PRODUCTOS CAQUETA	VALOR PONDERAD O	UNIDADE S QUE SE REQUIER EN	VALOR TOTAL
			VALOR TOTAL	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL	CANTIDA D	TOTAL
1	Recipiente de plástico con tapa hermética, capacidad de 121 LTS dimensiones LARGO 55.5 ANCHO 67 ALTURA 98	1	45.614	58.500	52.400	52.171	4	208.684
2	Balde Plástico. Capacidad: 50 lt.	1	30.456	39.000	34.900	34.785	6	208.710
3	Balde Plástico. Capacidad: 12 lt	1	24.499	31.200	24.000	26.566	15	398.490
4	Balde Plástico. Capacidad: 5 lt.	1	17.203	22.100	19.700	19.668	2	39.336
5	Caneca con tapa. Material: Polietileno de Alta Densidad 100% Capacidad: 120 Lts.	1	105.339	136.500	121.000	120.946	10	1.209.460
6	Caldero. Material: Aluminio Fundido. Dimensiones: 50 cms de diámetro por 20 cms de alto. Capacidad: 25 Lts.	1	186.938	241.800	183.200	203.979	8	1.631.832
7	Colador industrial: Diámetro colador 25 CM	1	14.532	18.200	16.600	16.444	16	263.104
8	Cucharon largo en Aluminio Profesional Dimensiones Mínimas: (56 cms) 8 oz (235 gr). Uso: Servir sopas o jugos	1	56.953	72.800	55.800	61.851	14	865.914
9	Cucharon largo en Aluminio Profesional Dimensiones Mínimas: (40 cms) 8 oz (235 gr). Uso: Servir arroz	1	9.431	11.700	9.243	10.125	17	172.125
10	Cuchillos de 12" en acero inoxidable	1	102.839	132.600	100.800	112.080	18	2.017.440
11	Cuchillos de 10" en acero inoxidable	1	71.905	92.300	82.690	82.298	12	987.576
12	Cuchillos de 8" en acero inoxidable	1	16.125	20.800	15.800	17.575	21	369.075
13	Cuchillos de 6" en acero inoxidable	1	41.630	53.300	40.700	45.210	13	587.730
14	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 60x60 cms. Capacidad: 160-200 Lts	1	469.743	609.700	460.300	513.248	2	1.026.496
15	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 50x50 cms. Capacidad: 100Lts	1	275.079	357.500	316.340	316.306	5	1.581.530



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 12 de 44

Fecha.


08

03

2018



16	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 40x40 cms. Capacidad: 50 Lts	1	229.846	297.500	264.322	263.889	7	1.847.223
17	Hachuela 8" en acero inoxidable	1	122.914	158.600	120.456	133.990	12	1.607.880
18	Jarra para bebida 2 lts Polietileno de Alta Densidad 100%	1	5.474	6.500	6.295	6.090	21	127.890
19	Jarra para bebida 2 lts en Aluminio Profesional	1	27.011	35.100	31.062	31.058	7	217.406
20	Chaira en acero inoxidable para afilar cuchillos.	1	23.741	29.900	23.267	25.636	11	281.996
21	Olletas de 5,5 Lts en Aluminio Profesional	1	37.687	48.100	36.934	40.907	7	286.349
22	Ralladores acero inoxidable Dimensiones: 22,86 cms x 10,16 cm	1	28.564	36.400	32.848	32.604	10	326.040
23	Recipiente Material: Polietileno de Alta Densidad 100% con tapa color transparente 40X30X26 cms	1	26.180	33.800	30.107	30.029	1	30.029
24	Tenedor industrial en acero inoxidable	1	21.871	27.300	21.434	23.535	13	331.955
25	Vajilla 6 puestos en Porcelana	1	237.860	308.100	232.983	259.648	1	259.648
26	Recipiente hermético gastronorm 2/3 plástico alimentario polipropileno. Capacidad: 19 litros	1	28.157	36.400	32.380	32.312	4	129.248
27	Recipiente hermético gastronorm 1/1 plástico alimentario. Capacidad: 28 litros.	1	50.563	65.000	49.552	55.038	1	55.038
28	Sillas plásticas con brazo color verde o azul.	1	58.666	75.400	57.503	63.856	6	383.136
29	Manguera plástica de 1" 30 metros con sus acoples	1	125.859	162.500	144.737	144.365	3	433.095
30	Canastillas plásticas 60 x 40 cm, alta resistencia al impacto, toda perforada, con esquinas reforzadas	1	18.505	23.400	18.135	20.013	21	420.273
31	Tabla para picado de alimentos blanca en polietileno dimensiones 40x30x2 cm	1	36.021	46.800	35.301	39.374	38	1.496.212
32	Espumadera industrial en aluminio fundido	1	28.044	36.400	27.484	30.643	10	306.430
33	Estufa industrial de 3 puestos en acero inoxidable reforzada, con bandeja recolectora de grasas en acero.	1	2.785.999	2.730.000	3.139.000	2.885.000	1	2.885.000
34	Licuada industrial de 20 litros en acero inoxidable	1	2.915.500	2.706.000	3.100.000	2.907.167	5	14.535.835
35	Freidora Industrial de alto rendimiento, tanque de 12 Litros en acero inoxidable.	1	4.199.999	1.456.000	1.426.000	2.360.666	2	4.721.332
36	Estufa de 4 puestos en acero inoxidable reforzada, y bandeja en acero inoxidable.	1	3.737.859	1.092.000	1.255.000	2.028.286	1	2.028.286
37	Extractor de aire de 16"	1	1.009.156	487.500	560.000	685.552	1	685.552
38	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/h	1	490.161	350.000	553.000	464.387	4	1.857.548

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN								
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					Código: CT-FO-21			
							Versión No 00		Página 13 de 44	
							Fecha.	08	03	2018

	para tajado o rebanado de 3 mm							
39	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/h para corte en julianas	1	490.161	350.000	747.000	529.054	1	529.054
40	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/hora para rallado de 3 mm	1	490.161	350.000	637.000	492.387	1	492.387
41	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/hora discos de picado (en cubos de 4x4 mm)	1	490.161	350.000	637.000	492.387	2	984.774
42	Azafate en acero inoxidable	1	270.000	250.000	280.000	266.667	1	266.667
<b>VALOR TOTAL INCLUIDO IVA</b>								<b>49.093.785</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 de la propuesta económica y se ejecutará, previa solicitud 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.**

**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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00		Página 14 de 44	
						Fecha.	08	03	2018
									



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

### 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	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 desierto del proceso de selección	3	5	8	Extremo	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Economico	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	Hasta el plazo de ejecución del contrato	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
3	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Escases de los Bienes	Incumplimiento del objeto contractual	2	5	7	Alto	Contratista	Verificación de producción o cantidades en stock	2	5	6	Alto	Si	Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Hasta que se termine el presupuesto o plazo de ejecución	Verificación diaria por parte del contratista	Diaria por parte del contratista y mensual por parte del supervisor
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Bienes de mala calidad	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Verificación del bien por parte del contratista de forma permanente Verificación de la calidad del bien por el supervisor y solicitud de garantía de calidad del bien	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - ALFM	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Hasta el plazo de ejecución del contrato	Por parte del contratista cada vez que efectúe el suministro Por parte de la ALFM cada vez que autoriza el suministro	Cada que efectúe el suministro
5	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Incumplimiento En La Entrega	Incumplimiento Del Objeto Contractual	3	4	7	Alto	Contratista	Seguimiento Permanente Del Supervisor	1	2	3	Bajo	Si	Alfm	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Hasta el plazo de ejecución del contrato	Comunicación Permanente Con El Contratista	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	Bajo	Contratista	Seguimiento a la Entrega	1	5	6	Alto	Si	Alfm	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Hasta el plazo de ejecución del contrato	Comunicación Permanente Con El Contratista	Contra Entrega

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>	
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 15 de 44
	Fecha.	08	03
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestros Pasados, Unidos, para el Futuro de los Venideros</small>			

7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento Del Objeto Contractual	2	2	4	Bajo	Contratista	Garantía De Cumplimiento	2	2	4	Bajo	5	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Hasta el plazo de ejecución del contrato	Informe De Supervisión	Mensual
---	---------	---------	-----------	-------------	--	---------------------------------------	---	---	---	------	-------------	--------------------------	---	---	---	------	---	------------	---	--	------------------------	---------

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

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

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

## 7- GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONTRATISTA:

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



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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 16 de 44	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
									

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**  
**Cont. EDUARDO ENRIQUE CUADRADO RAMOS**  
 Tasd. del Grupo Abastecimientos  
 Técnico Estructurador

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

**Original firmado**  
**Cont. Pub. ORFA MORALES MANTILLA**  
 Tasd. del Grupo Financiero  
 Financiero-Económico Estructurador





<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TITULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Página 17 de 44	
		Versión No 00		Fecha.	
		08	03	2018	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>					

## ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los bienes deberán entregarse conforme a los siguientes requerimientos técnicos



ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS MINIMOS
1	4	Recipiente de plástico con tapa hermética, capacidad de 121 LTS dimensiones LARGO 55.5 ANCHO 67 ALTURA 98	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
2	6	Balde Plástico. Capacidad: 50 lt.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
3	15	Balde Plástico. Capacidad: 12 lt	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
4	2	Balde Plástico. Capacidad: 5 lt.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
5	10	Caneca con tapa. Material: Polietileno de Alta Densidad 100% Capacidad: 120 Lts.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
6	8	Caldero. Material: Aluminio Fundido. Dimensiones: 50 cms de diámetro por 20 cms de alto. Capacidad: 25 Lts.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
7	16	Colador industrial: Diámetro colador 25 CM	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
8	14	Cucharon largo en Aluminio Profesional Dimensiones Mínimas: (56 cms) 8 oz (235 gr). Uso: Servir sopas o jugos	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
9	17	Cucharon largo en Aluminio Profesional Dimensiones Mínimas: (40 cms) 8 oz (235 gr). Uso: Servir arroz	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
10	18	Cuchillos de 12" en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
11	12	Cuchillos de 10" en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
12	21	Cuchillos de 8" en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
13	13	Cuchillos de 6" en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
14	2	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 60x60 cms. Capacidad: 160-200 Lts	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
15	5	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 50x50 cms. Capacidad: 100Lts	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
16	7	Fondo en Aluminio Profesional Dimensiones: 40x40 cms. Capacidad: 50 Lts	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
17	12	Hachuela 8" en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
18	21	Jarra para bebida 2 lts Polietileno de Alta Densidad 100%	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
19	7	Jarra para bebida 2 lts en Aluminio Profesional	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.


<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por Nuestra Patria, Unidos, por Colombia</small>
			Versión No 00	Página 18 de 44	
			Fecha.	08	

20	11	Chaira en acero inoxidable para afilar cuchillos.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
21	7	Olletas de 5,5 Lts en Aluminio Profesional	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
22	10	Ralladores acero inoxidable Dimensiones: 22,86 cms x 10,16 cm	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
23	1	Recipiente Material: Polietileno de Alta Densidad 100% con tapa color transparente 40X30X26 cms	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
24	13	Tenedor industrial en acero inoxidable	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
25	1	Vajilla 6 puestos en Porcelana	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
26	4	Recipiente hermético gastronorm 2/3 plástico alimentario polipropileno. Capacidad: 19 litros	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
27	1	Recipiente hermético gastronorm 1/1 plástico alimentario. Capacidad: 28 litros.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
28	6	Sillas plásticas con brazo color verde o azul.	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
29	3	Manguera plástica de 1" 30 metros con sus acoples	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
30	21	Canastillas plásticas 60 x 40 cm, alta resistencia al impacto, toda perforada, con esquinas reforzadas,	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
31	38	Tabla para picado de alimentos blanca en polietileno dimensiones 40x30x2 cm	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
32	10	Espumadera industrial en aluminio fundido	Óptimas condiciones, nuevo y de buena calidad y óptima presentación.
33	1	Estufa industrial de 3 puestos en acero inoxidable reforzada, con bandeja recolectora de grasas en acero.	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
34	5	Licuada industrial de 20 litros en acero inoxidable	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
35	2	Freidora Industrial de alto rendimiento, tanque de 12 Litros en acero inoxidable.	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
36	1	Estufa de 4 puestos en acero inoxidable reforzada, y bandeja en acero inoxidable.	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
37	1	Extractor de aire de 16"	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
38	4	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/h para tajado o rebanado de 3 mm	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.



39	1	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/h para corte en julianas	Óptimas condiciones, original, nuevo, con todos los accesorios / complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
40	1	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/hora para rallado de 3 mm	Óptimas condiciones, original nuevo con todos los accesorios/ complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
41	2	Disco para procesador de vegetales 250 Kg/hora discos de picado (en cubos de 4x4 mm)	Óptimas condiciones, original nuevo con todos los accesorios/ complementos y demás que fuesen necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
42	1	Azafate en acero inoxidable	Óptimas condiciones, buena calidad y óptima presentación.

<b>ITEM</b>	<b>VARIABLES</b>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS Y FOTOGRAFIAS</b>
<b>1</b>	<b>ÍTEM No. 1 – RECIPIENTE HERMÉTICO 121</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	EL RECIPIENTE DE PLASTICO CON TAPA HERMETICA, FABRICADO CON PLÁSTICO NO TÓXICO, APTO PARA USO ALIMENTARIO Y MUY FÁCIL DE LIMPIAR CAPACIDAD DE 121
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	LARGO 55.5 ANCHO 67 ALTURA 98
	<b>Otros</b>	Material: Plástico de alta resistencia. Características: Livianos, que su tamaño permita almacenamiento temporal.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 20 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

2	<b>ÍTEM No. 2 – Balde Plástico 50 LT</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. No toxico.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Aspectos Técnicos</b>	<p>Debe tener un volumen de capacidad de 50 litros mínimo.</p> <p>Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal.</p> <p>Espesor mínimo de la base de 6 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura.</p>


3	<b>ÍTEM No. 3 – Balde plástico 12LT</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen.
	<b>Diseño</b>	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 21 de 44	
				Fecha.	08	03	2018
							


<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de capacidad de 12 litros mínimo.
	Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal.
	Espesor mínimo de la base de 4 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura.
	El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde.
	El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes.


<b>4</b>	<b>ÍTEM No. 4 – Balde plástico 5LT</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. No toxico.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de capacidad de 5 litros mínimo.
		Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal.
Espesor mínimo de la base de 2 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura.		
El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde.		
El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes.		

<b>5</b>	<b>ÍTEM No. 5 – Caneca plástica 120LT</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. No toxico.
Tapa: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. No toxico.		



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 22 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



	<b>Diseño</b>	
	<b>Aspectos Técnicos</b>	<p>Debe tener un volumen de capacidad de 120 litros mínimo.</p> <p>Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal.</p> <p>Espesor mínimo de la base de 6 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura.</p>

<b>6</b>	<b>ÍTEM No. 6 – Caldero en aluminio reforzado</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
		Fondo: Fabricado en aluminio reforzado espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre)
	<b>Material</b>	Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzado y soldadura reforzada
		Tapa: Fabricado en aluminio reforzado y soldadura reforzada de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Alto:20 cm
		Diámetro:50 cm
	<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de 25 litros mínimo.
El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material.		



<b>7</b>	<b>ÍTEM No. 7 – Colador industrial en acero inoxidable</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 23 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					


	<b>Material</b>	Colador en acero inoxidable, en malla hojalata de doble fundición, no se acepta en mango plástico	
	<b>Diseño</b>		
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Alto	33 cm – 35 cm
		Diámetro	50 cm – 55 cm
		<b>Otros</b>	Malla fina con perforaciones de 1.6 mm. Tres soportes en varilla de 5/16" de diámetro por 12 cm de largo.

<b>8</b>	<b>ÍTEM No. 8 – Cucharon largo porcionador de sopas o jugos aluminio profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Diseño</b>	
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	en aluminio profesional tipo industrial, calibre mínimo 1.8
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	Profundidad
Largo total		56 cms

<b>9</b>	<b>ÍTEM No. 9 – Cucharon largo porcionador de arroz en aluminio profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 24 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					


	Diseño		
	<b>Características generales</b>		
	Material	en aluminio profesional tipo industrial, calibre mínimo 1.8	
	Dimensiones aproximadas	Profundidad	8 Oz (235 gr aprox)
		Largo total	56 cms


10	<b>ÍTEM No. 10 – Cuchillo en acero inoxidable 12”</b>	
	Garantía	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	Material	Acero inoxidable 18/8 o 18/10
	Diseño	
	Dimensiones Aproximadas	12 pulgadas (32 cms de largo aproximadamente).
Otros	Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro.	

11	<b>ÍTEM No. 11 – Cuchillo en acero inoxidable 10”</b>	
	Garantía	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	Material	Acero inoxidable 18/8 o 18/10






PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					


	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	10 pulgadas (26 cms de largo aproximadamente).
	<b>Otros</b>	Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro.



12	<b>ÍTEM No. 12 – Cuchillo en acero inoxidable 8”</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Acero inoxidable 18/8 o 18/10
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	8 pulgadas (19 cms de largo aproximadamente).
<b>Otros</b>	Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro.	


13	<b>ÍTEM No. 13 – Cuchillo en acero inoxidable 6”</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Acero inoxidable 18/8 o 18/10

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 26 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					



	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	6 pulgadas (15 cms de largo aproximadamente).
	<b>Otros</b>	Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro.


14	<b>ÍTEM No. 14 – Fondo de olla aluminio profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
		Fondo: Fabricado en Aluminio Profesional, línea de aluminio de alta pureza profesional certificados tiene altamente resistencia al impacto, accesorios soldados y remachados para mayor refuerzo y seguridad de agarre, son de rápida cocción gracias a su excelente conductividad del calor
		En varillada: Boca debidamente firmada.
	<b>Material</b>	Agarraderas: Fabricadas en Aluminio Profesional
		Tapa: Fabricado en Aluminio Profesional
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Alto:60 cm Diámetro:60 cm
	<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de 160 litros mínimo. Fabricado en aluminio con manillas reforzadas, bordes no filosos.

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



15	<b>ÍTEM No. 15 – Fondo de olla en aluminio profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Aluminio Profesional, línea de aluminio de alta pureza profesional certificados tiene altamente resistencia al impacto, accesorios soldados y remachados para mayor refuerzo y seguridad de agarre, son de rápida cocción gracias a su excelente conductividad del calor.
		En varillada: Boca debidamente firmada.
		Agarraderas: Fabricadas en Aluminio Profesional.
		Tapa: Fabricado en Aluminio Profesional.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Alto:50 cm
Diámetro: 50 cm		
<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de 100 litros mínimo.	
	Fabricado en aluminio con manillas reforzadas, borde no filosos.	


16	<b>ÍTEM No.16 – Fondo de olla en aluminio profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fondo: Fabricado en Aluminio Profesional, línea de aluminio de alta pureza profesional certificados tiene altamente resistencia al impacto, accesorios soldados y remachados para mayor refuerzo y seguridad de agarre, son de rápida cocción gracias a su excelente conductividad del calor.
		En varillada: Boca debidamente firmada.
		Agarraderas: Fabricadas en Aluminio Profesional.
Tapa: Fabricado en Aluminio Profesional.		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 28 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					



	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Alto:40 cm
		Diámetro:40 cm
	<b>Aspectos Técnicos</b>	Debe tener un volumen de 50 litros mínimo. Fabricado en aluminio con manillas reforzadas, borde no filosos.□


<b>17</b>	<b>ÍTEM No. 17 – Hachuela para picar en acero inoxidable</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fabricado a partir de una pieza de acero inoxidable AISI 304.
	<b>Diseño</b>	
		Dureza de la hoja 56/58.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Hoja de 16 cm de largo con el lomo de mínimo 4 mm de espesor.
		Cachas en teflón de color negro o blanco
		Cuchillo para cortar carnes (Duras que contienen hueso).
	<b>Otros</b>	Lámina fabricada con acero de altísima calidad que, junto con el tratamiento sub-zero, confiere al hachuela alta resistencia al desgaste del filo.
	Lámina fabricada con acero de altísima calidad que, junto con el tratamiento sub-zero, confiere al hachuela alta resistencia al desgaste del filo.	


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 29 de 44	
				Fecha.	08	03	2018
							

<b>18</b>	<b>ÍTEM No. 18 – Jarra para bebida 2 lts Polipropileno de Alta Densidad 100%</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Fabricado a partir de polietileno
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Volumen: 2 litros, dimensiones según fabricante.
	<b>Aspectos Técnicos</b>	El mango debe ser de igual material para garantizar su resistencia al trabajo pesado.
	<b>Otros</b>	Debe traer indicador de medida. debe incluir tapa de alta resistencia y fácil manipulación



<b>19</b>	<b>ÍTEM No. 19 – Jarra 2 lts en Aluminio Profesional</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	Cuerpo: Fabricado en Aluminio Profesional, línea de aluminio de alta pureza profesional certificados tiene altamente resistencia al impacto, accesorios soldados y remachados para mayor refuerzo y seguridad de agarre, son de rápida cocción gracias a su excelente conductividad del calor	
<b>Material</b>	Agarradera: Fabricadas en Aluminio Profesional.	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 30 de 44	
				Fecha.	08	03	2018
							

	<b>Diseño</b>	
	<b>Capacidad Aproximada</b>	Volumen: 2 litros, dimensiones según fabricante.
	<b>Aspectos Técnicos</b>	<p>El mango debe estar adherido con soldadura del mismo material para garantizar su resistencia al trabajo pesado.</p> <p>Debe traer indicador de medida.</p>

<b>20</b>	<b>ÍTEM No. 20 – Chaira en acero inoxidable.</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	9 pulgadas.
<b>Otros</b>	Monoblock o puede venir con mango en polietileno de alta densidad.	

<b>21</b>	<b>ÍTEM No. 21 – Olleta 5,5 lts en aluminio</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	<p><b>Cuerpo:</b> Olleta en aluminio profesional tipo industrial,</p> <p><b>Agarradera:</b> en aluminio profesional tipo industrial, con asa metálica,</p>

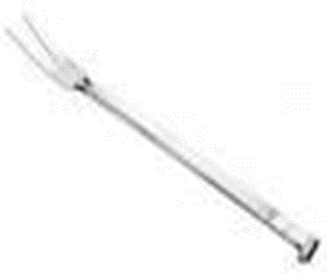
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 31 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

	<b>Diseño</b>	
	<b>Capacidad Aproximada</b>	<b>Volumen:</b> 5,5 litros, dimensiones según fabricante.
	<b>Aspectos Técnicos</b>	El mango debe estar adherido con soldadura del mismo material para garantizar su resistencia al trabajo pesado.

22	<b>ÍTEM No. 22 – Rallador En acero inoxidable</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	En acero inoxidable de cuatro caras con mango plásticos.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	Alto: 23 cms Ancho: 10 cms
	<b>Otros</b>	De fácil limpieza. Tipo de funcionamiento: Manual.


23	<b>ÍTEM No. 23 – Recipiente transparente con tapa.</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Polietileno de alta densidad 100% virgen. No toxico. Tapa: Fabricado en Polietileno de alta densidad. No toxico.

	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Largo: 40 cm
		Ancho: 30 cm
		Alto: 26 cm
	<b>Aspectos Técnicos</b>	El producto debe ser entregado en color gris o azul.
Debe tener una capacidad de 15 kilos mínimo.		
Debe ser resistente a cambios de temperatura para conservación de alimentos		


<b>24</b>	<b>ÍTEM No. 24 – Tenedor industrial en acero inoxidable.</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Diseño</b>	
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock)
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	Largo total
		40 cm +- 0.5 cm

<b>25</b>	<b>ÍTEM No. 25 – Vajilla 6 puestos en vidrio templado</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Vidrio templado





PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 33 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03




	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml
		Plato pocillo chocolatero 15 cm de diámetro
		Plato pando 24 cm de diámetro
Plato hondo 21 cm de diámetro, 3.5 cm de profundidad		
<b>Otros</b>	Debe contener mínimo 30 piezas conformadas por pocillo chocolatero, plato pocillo chocolatero, plato pando, plato hondo y plato para postres.	
	Debido a su material de fabricación debe ser resistente al impacto.	

26	<b>ÍTEM No. 26 – Recipiente Hermético.</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	PLASTICO ALIMENTARIO POLIPROPILENO. CAPACIDAD: 19 LITROS. CARACTERISTICAS: ETIQUETA INTEGRADA, CODIGO COLORES, DOBLE CIERRE HERMETICO Y MEDIDAS GASTRONORM.
		TEMPERATURA: -40°C + 100°C
<b>Diseño</b>		



27	<b>ÍTEM No. 27 – RECIPIENTE HERMÉTICO</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Material</b>	RECIPIENTE HERMETICO GASTRONORM 1/1 PLASTICO ALIMENTARIO. CAPACIDAD: 28 LITROS.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 34 de 44	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
									


		<p>CARACTERÍSTICAS: ETIQUETA INTEGRADA, CODIGO COLORES, DOBLE CIERRE HERMETICO Y MEDIDAS GASTRONORM.</p>
		<p>TEMPERATURA: -40°C + 100°C</p>
	Diseño	

28	<b>ÍTEM No. 28 – sillas plásticas</b>	
	Garantía	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	Material	Silla plástica con brazo, color verde o azul, largo 59 cm, ancho 55.5, alto 235 cm
	Diseño	


29	<b>ÍTEM No. 29 – Manguera</b>	
	Garantía	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	MATERIAL	MANGUERA PLASTICA REFORZADA MATERIAL 100 % VIRGEN, DIAMETRO DE 1" Y LONGITUD DE 30 METROS CON ACOPLES Y LLAVE DE PASO.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 35 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					


	<b>Diseño</b>	
--	---------------	--


<b>30</b>	<b>ÍTEM No. 30 – Canastilla Plástica perforada</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	Polietileno de alta densidad 100% virgen. No toxico.
		Tapa: Fabricado en Polietileno de alta densidad. No toxico.
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Largo: 48 cm
		Ancho: 32 cm
Alto: 25 cm		
<b>Aspectos Técnicos</b>	El producto debe ser entregado en color gris o azul.	
	Debe tener una capacidad de 15 kilos mínimo.	

<b>31</b>	<b>ÍTEM No. 31 – Tabla Para Picado de Alimento</b>	
	<b>Cantidad</b>	1
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	TABLA EN POLIETILENO COLOR BLANCA
POLIETILENO NO TOXICO		


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 36 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03




	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	40 x 30 x 2 (cms) (Ancho x largo x Alto)

32	<b>ÍTEM No. 32 – Espumadera en acero inoxidable - Industrial</b>	
	<b>Cantidad</b>	1
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Material</b>	ESPUMADERA INDUSTRIAL EN ALUMINIO FUNDIDO
	<b>Diseño</b>	
	<b>Dimensiones aproximadas</b>	Largo total 55 cm aproximadamente


33	<b>ÍTEM No. 33 – ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE-LINEAL</b>	
	<b>Garantía</b>	SEIS (06) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	Equipo que suministra una fuente de energía calórica segura, apta para realizar la cocción de todos los alimentos requeridos en las cocinas industriales. Cuenta con una estructura superior fabricada 100 % en Acero Inoxidable.
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia. Tanto el cuerpo menos quemadores
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	150X60X80 cm (frente x profundidad x altura)

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 37 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03




	<b>Producción</b>	3 puestos lineales
	<b>Potencia</b>	Quemadores de 40.000 BTU. Material hierro fundido para mayor durabilidad y eficiencia
	<b>Sistema eléctrico</b>	No aplica
	<b>Especificaciones particulares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvulas M-1 para el control de la flama.</li> <li>• Quemadores de 40.000 BTU. Material hierro fundido para mayor durabilidad y eficiencia</li> <li>• Material de la estufa en acero inoxidable ref. 304 línea estándar</li> <li>• Patas en aluminio para mayor resistencias</li> <li>• Bandejas recolectoras de grasas en acero inoxidable</li> <li>• Una (1) manguera flexo metálica, para conectar de forma fácil y segura el equipo a la red de gas del establecimiento.</li> </ul>
	<b>Evidencia fotográfica</b>	


<b>34</b>	<b>ÍTEM No. 34 – LICUADORA INDUSTRIAL</b>	
	<b>Garantía</b>	Doce (12) meses.
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	El cual permite Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. Además se puede emplear como homogeneizador de algunas mezclas
	<b>Material</b>	Estructura 100% Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia. Incluyendo soporte y base del motor.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	45 cm x 88 cm x 118 cm (A x L x H)
	<b>Capacidad</b>	20 a 30 litros
	<b>Potencia</b>	Motor eléctrico de mínimo 1 HP para trabajo pesado a 3.600 RPM.
	<b>Sistema eléctrico</b>	Monofásico, voltaje a 110 V.
	<b>Especificaciones particulares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe estar provista de 4 patas y ajustes de nivel en cada una.</li> <li>• Debe tener tapa y manija o palanca para fácil manejo en el mismo material de su estructura.</li> <li>• Debe tener Sistema de volcado que optimice la evacuación del producto</li> <li>• Debe tener sistema de seguridad para controlar su volcado.</li> </ul>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 38 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• El acero debe ser de mínimo calibre 18 o superior en grosor.</li> <li>• Los materiales que no sean en acero inoxidable no deben estar en contacto directo con los alimentos.</li> <li>• Debe tener fácil acceso a sus partes para su mantenimiento.</li> <li>• Debe ser de fácil limpieza en su interior.</li> <li>• Debe tener contactor o guarda motor.</li> <li>• Las cuchillas deben ser de acero inoxidable 304 calibre 12 con cuadrante.</li> <li>• El motor debe estar blindado en acero inoxidable 304.</li> <li>• El vaso debe estar bloqueado de la estructura base para evitar vibraciones.</li> <li>• No debe tener pinturas.</li> <li>• El vaso debe tener forma de cono o conoidal.</li> </ul>
	Evidencia fotográfica	



35	<b>ÍTEM No. 35 – FREIDORA INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO TANQUE 12 LTS</b>	
	<b>Garantía</b>	Doce (12) meses.
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	Freidora en acero inoxidable, diseñada para freír diversos productos a altas temperaturas, lo que genera un alto rendimiento en la producción y fabricación de alimentos a gran escala.
	<b>Material</b>	Acero inoxidable de calidad alimenticia.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	Diámetro: 46 x 53 x 108 cm
	<b>Capacidad</b>	12 Lts
		40 libras de fritura por hora.
	<b>Potencia</b>	60.000 BTU/h. A gas
	<b>Sistema eléctrico</b>	No aplica
<b>Especificaciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un tanque de 12 litros.</li> <li>• Dos canastillas removibles</li> </ul>	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 39 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03




	<b>particulares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanque y mueble fabricado de acero inoxidable del tipo 304/2B</li> <li>• Los materiales que no sean en acero inoxidable no deben estar en contacto directo con los alimentos.</li> <li>• Debe tener fácil acceso a sus partes para su mantenimiento.</li> <li>• Debe ser de fácil limpieza en su interior.</li> <li>• Termostato de seguridad, control de temperatura</li> <li>• Encendido manual.</li> <li>• No debe tener pinturas.</li> </ul>
	<b>Evidencia fotográfica</b>	

<b>36</b>	<b>ÍTEM No. 36 – ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE-LINEAL</b>	
	<b>Garantía</b>	Doce (12) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	Equipo que suministra una fuente de energía calórica segura, apta para realizar la cocción de todos los alimentos requeridos en las cocinas industriales. Cuenta con una estructura superior fabricada 100 % en Acero Inoxidable.
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia. Tanto el cuerpo menos quemadores
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	150X60X80 cm (frente x profundidad x altura)
	<b>Producción</b>	4 puestos lineales
	<b>Potencia</b>	Quemadores de 40.000 BTU. Material hierro fundido para mayor durabilidad y eficiencia
	<b>Sistema eléctrico</b>	No aplica
	<b>Especificaciones particulares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvulas M-1 para el control de la flama.</li> <li>• Quemadores de 40.000 BTU. Material hierro fundido para mayor durabilidad y eficiencia</li> </ul>


PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 40 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Material de la estufa en acero inoxidable ref. 304 línea estándar</li> <li>Patas en aluminio para mayor resistencias</li> <li>Bandejas recolectoras de grasas en acero inoxidable</li> <li>Una (1) manguera flexo metálica, para conectar de forma fácil y segura el equipo a la red de gas del establecimiento.</li> </ul>
	Evidencia fotográfica	

37	<b>ÍTEM No. 37 – EXTRACTOR DE AIRE DE 16”</b>	
	Garantía	seis (6) meses
	<b>Características generales</b>	
	Función	Extractor de aire industrial de pared o muro. Puede trabajar en aspiración o impulsión según la posición en que se instale. Dispone de mallas de protección en ambas caras. Está fabricado en Acero lacado y ofrece una gran resistencia en trabajos duros. Sus características más destacadas son su Bajo Nivel Sonoro, y su excelente relación Calidad.
	Material	Acero lacado
	Dimensiones Aproximadas	Caudal 60 M3/Min Diámetro 16 Pulgadas
	Especificaciones particulares	Motor con inversión de giro para inyectar ó extraer aire
Evidencia fotográfica		

38	<b>ÍTEM No. 38 - DISCO PARA PROCESADORA DE VEGETALES 250 kg/hora</b>	
	Garantía	Seis (6) meses
	<b>Características generales</b>	





PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 41 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03




	<b>Función</b>	DISCO (PARA PROCESADORA DE VEGETALES MODELO GRT-VC-300A DE 110V ) PARA TAJADO O REBANADO DE 3 MM
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia
	<b>Especificaciones particulares</b>	Los discos deben ser de acero inoxidable 304 calibre 12.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	RADIO DE 10 CMS- DIAMETRO DE 20 CMS.
	<b>Producción</b>	DE TAJADO O REBANADO DE 3 MM.
	<b>Evidencia fotográfica</b>	

<b>39</b>	<b>ÍTEM No. 39 - DISCO PARA PROCESADORA DE VEGETALES 250 kg/hora</b>	
	<b>Garantía</b>	Seis (6) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	DISCO (PARA PROCESADORA DE VEGETALES MODELO GRT-VC-300A DE 110V ) PARA CORTE EN JULIANAS
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia
	<b>Especificaciones particulares</b>	Los discos deben ser de acero inoxidable 304 calibre 12.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	RADIO DE 10 CMS- DIAMETRO DE 20 CMS.
	<b>Producción</b>	CORTE EN JULIANAS.
<b>Evidencia fotográfica</b>		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 42 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

<b>40</b>	<b>ÍTEM No. 40 - DISCO PARA PROCESADORA DE VEGETALES 250 kg/hora</b>	
	<b>Garantía</b>	Seis (6) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	DISCO (PARA PROCESADORA DE VEGETALES MODELO GRT-VC-300A DE 110V ) PARA RALLADO DE 3 MM
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia
	<b>Especificaciones particulares</b>	Los discos deben ser de acero inoxidable 304 calibre 12.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	RADIO DE 10 CMS- DIAMETRO DE 20 CMS.
	<b>Producción</b>	RALLADO DE 3 MM
<b>Evidencia fotográfica</b>		

<b>41</b>	<b>ÍTEM No. 41 - DISCO PARA PROCESADORA DE VEGETALES 250 kg/hora</b>	
	<b>Garantía</b>	Seis (6) meses
	<b>Características generales</b>	
	<b>Función</b>	DISCO (PARA PROCESADORA DE VEGETALES MODELO GRT-VC-300A DE 110V ) PARA PICADO (EN CUBOS DE 4X4 MM)
	<b>Material</b>	Acero inoxidable AISI – 304 de calidad alimenticia
	<b>Especificaciones particulares</b>	Los discos deben ser de acero inoxidable 304 calibre 12.
	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	RADIO DE 10 CMS- DIAMETRO DE 20 CMS.
	<b>Producción</b>	PICADO (EN CUBOS DE 4X4 MM)



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 43 de 44	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



	Evidencia fotográfica	
--	-----------------------	--

		<b>ÍTEM No. 42 - AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE</b>	
	<b>Garantía</b>	Seis (6) meses	
<b>Características generales</b>			
	<b>Función</b>	Bandeja, Azafate o Recipiente en acero inoxidable calibre 24. Este azafate mantendrá los alimentos calientes y fríos a la temperatura adecuada en su línea de buffet.	
	<b>Material</b>	ACERO INOXIDABLE CALIBRE 24	
	<b>Especificaciones particulares</b>	EXISTEN 4 TIPO DE MEDIDAS DIFERENTES.	
42	<b>Dimensiones Aproximadas</b>	<b>DIMENSION A:</b> 50X30X15 (LARGO, ANCHO, FONDO)	
		<b>DIMENSION B:</b> 56X42X15 (LARGO, ANCHO, FONDO)	
		<b>DIMENSION C:</b> 52X34X15 (LARGO, ANCHO, FONDO)	
		<b>DIMENSION D:</b> 52.5X32.5X15 (LARGO, ANCHO, FONDO)	
	Evidencia fotográfica		

**Nota 1. Garantía técnica:**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 44 de 44	
						Fecha.	08	03	2018
				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Patria, Unidos, por Colombia.</p>					

La garantía de los utensilios y equipos deben ser de seis (6) meses o un (01) año, de acuerdo a cada ficha técnica y estos deben estar certificados. Así mismo, en caso de daño de alguna parte o elemento, éste debe ser cambiado por uno de igual o características superiores, de la misma casa fabricante.

Así mismo, el contratista se obliga para con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a solucionar las novedades que se presenten durante la ejecución del contrato durante el término de setenta y dos (72) horas, contadas a partir de la notificación del supervisor del contratado.

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA NATURAL Y/O APODERADO SEGÚN APLIQUE**

**FIRMA Y POSTFIRMA DEL OFERENTE: REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL**