

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		
		Página 1 de 64		
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Fecha.	08	03
				2018
				

COMEDORES AGLO: ALRSO-PA-AYS - 14114
25 de enero de 2022

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente es un Establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa, que de acuerdo al Capítulo II del Decreto No.4746 del 30 de diciembre de 2005 modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017; tiene como objeto apoyar a las Fuerzas militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, específicamente en "...ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares..." y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "...Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan..."

En cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema integrado de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas ambientales y en seguridad y salud en el trabajo.

Para tal fin la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes Restaurante militares y comedores de tropa en los cuales se brinda alimentación a los soldados de nuestra fuerza pública, por lo tanto, surge la necesidad no solo de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas, sino también buscando la forma de preparar dichos alimentos, suministrando al soldado una comida no solo caliente sino también que cumpla con la tabla nutricional. Por lo expuesto el Grupo de Catering de Comedores AGLO Regional Suroccidente, basado en el menú diario para atender las partes de rancho y en su concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada por la cadena de suministro de la oficina principal, inicia el proceso para el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en el presente documento.

Así las cosas, la Agencia Logística con sus Cadenas de abastecimientos, hacen parte integral de la Logística Militar tanto en el área de operaciones como fuera de ella en lo que atañe en la dinámica de productos y servicios que demanden las Fuerzas Militares.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto "ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimientos de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional" celebro el contrato interadministrativo: No.054-DIADQ-DIPER-2021 QUE TIENE COMO OBJETO: "EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N - EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL." Y LOS DEMÁS CELEBRADOS CON POSTERIORIDAD A ESTE QUE TENGAN EL MISMO OBJETO O SIMILITUD. LO ANTERIOR DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RELACIONADAS EN EL PRESENTE ESTUDIO PREVIO. LA

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Ministerio de la Defensa	
		Versión No 00			Página 2 de 64
		Fecha.	08		03

EJECUCIÓN DEL PRESENTE OBJETO CONTRACTUAL DEBERÁ CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997, LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL 2674 DE 2013, DEL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, EL DE MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y LA LEY 9 DE 1979, LAS NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICABLES PARA TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA CADENA GASTRONÓMICA, LAS NORMAS PREVISTAS PARA EL EXPENDIO DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS Y NORMAS TÉCNICAS APLICABLES Y PARA LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y MEDIOS DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE RIGEN EN LA MATERIA

Generalidades:

De acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 de diciembre de 2005 y modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene por objeto "...ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares..." y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "...Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan...". En virtud de este Decreto la Regional Suroccidente, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, requiere el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", para la preparación de alimentos y de esta forma satisfacer los requerimientos puntuales de las unidades tácticas, a través de los partes diarios de rancho.

La Entidad contratista debe atender las necesidades de abastecimiento de víveres frescos y secos en forma oportuna, así como suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en los comedores de tropa, cuya administración se encuentra en cabeza de la misma Entidad.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea Colombiana) el flujo de abastecimientos clase I. Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de Mando de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones y en el área de retaguardia; siendo en esta última donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa que tiene a cargo la Regional.

En consideración a lo anterior. La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiere adelantar un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", para dar cumplimiento al menú en cada comedor de tropa administrados por la Regional.

Por lo expuesto la oficina de Catering de la Regional Suroccidente, basada en el menú diario para atender las partes de rancho y en su concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada por la subdirección de operaciones logísticas, inicia el proceso para adquirir el suministro con destino a los distintos Comedores de Tropa de la Región Suroccidente de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en la Ficha técnica anexa y con el fin de cubrir las necesidades de producto conforme a cada menú pactado, el presente proceso se realiza por la Modalidad de Subasta Inversa Electrónica, por tanto la Entidad en cumplimiento de su misionalidad y para no generar desabastecimientos de los comedores y unidades de negocio se ve en la necesidad de publicar el proceso en la Plataforma SECOP II.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 3 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

En la actualidad, la Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares administra Comedores de Tropa los cuales requieren el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", por lo cual se hace necesario contratar dicho suministro, para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en los Contratos Interadministrativos suscritos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por lo cual se obliga a abastecer con estancias de alimentación al personal de soldados del Ministerio de Defensa Nacional, en concordancia con la Directiva de Alimentación Vigente, que establece Suministro de Viveres Secos y Viveres Frescos, Comida Caliente en los Ranchos de Tropa, Estancias por Consumo de Raciones de Campaña, entre otros, así como Requerimiento de Bienes de Consumo de los Comedores de Tropa con base en los Menús Confeccionados y la Tabla de Porciones Establecida, que satisfagan los requerimientos puntuales de las diferentes Unidades Militares.

Así las cosas, la Agencia Logística con sus Cadenas de abastecimientos, hacen parte integral de la Logística Militar tanto en el área de operaciones como fuera de ella en lo que atañe en la dinámica de productos y servicios que demanden las Fuerzas Militares.

Para la entidad, la forma conveniente y pertinente para satisfacer esta necesidad es iniciando un proceso contractual, para seleccionar en condiciones de igualdad y objetividad, un contratista con capacidad para el suministro requerido, que permitan que las entregas de los productos se hagan en el término convenido con el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad.

La Agencia Logística Regional Suroccidente no cuenta en la actualidad ni con el personal ni con los recursos técnicos necesarios por lo cual se hace necesario contratar el mencionado suministro con personal externo. Con la contratación del el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", se dará cumplimiento al menú y se garantizará el suministro oportuno de comida caliente a las diferentes Unidades Militares de la Región Suroccidente del País.

Con la publicación de los Estudios previos la entidad busca suministrar al público en general, la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que le entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el Portal Único de Contratación SECOP II, además estarán disponibles en la oficina de Contratos de la Regional suroccidente Carrera 92ª # 2C-35 Barrio Meléndez de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional suroccidente, ubicada en Santiago de Cali.

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

2.1 OBJETO: "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"

2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: El (bien,) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

PROCESO																	
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="padding: 2px;">Código: CT-FO-21</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Versión No 00</td> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Página 4 de 64</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Fecha.</td> <td style="padding: 2px; text-align: center;">08</td> <td style="padding: 2px; text-align: center;">03</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="padding: 2px; text-align: right;">2018</td> </tr> </table>		Código: CT-FO-21			Versión No 00	Página 4 de 64		Fecha.	08	03	2018		
	Código: CT-FO-21																
	Versión No 00	Página 4 de 64															
Fecha.	08	03															
2018																	
 MINISTERIO DE LA DEFENSA COMANDO EN JEFE FUERZAS MILITARES																	

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	13	18	00	Queso
E	50	13	17	00	Productos de Leche y mantequilla
E	50	20	24	00	Jugos o concentrados de cítricos frescos

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Yogur bolsa * 200 ml	SAP 200000734 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	Kumis bolsa * 200 ml	SAP 2000001739 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Leche bolsa * 200 ml UHT	SAP 200000409 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Leche saborizada (fresa, vainilla, chocolate) x 200 ml	SAP 200001633 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Jugo citrus bolsa * 200 ml (Sabores surtidos)	SAP 200001631 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Avena UHT x 200 ml	SAP 200001720 Resolución Ministerio de Salud 2310 de 1968 NTC 5246	UNIDAD
7	Yogurt con cereal x 170 gramos	SAP 200001764 Resolución Ministerio de Salud 2310 de 1968	UNIDAD
8	Queso Campesino x Kilo	SAP 200001534 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011	KILO
9	Queso tajado x 500 gramos	SAP 200001536 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011	KILO
10	Gelatina lista para consumo vaso * 120 gramos (sabores surtidos)	SAP 200002468 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 5 de 64	
Fecha.		08	03	2018	
					

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 054-DIADQ-DIPER-2021 firmado con Ejército se deberá tener en cuenta lo siguiente:

NOTA 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

Nota 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
Fecha.		26	03	2021	

PRODUCTO / NOMBRE		YOGURT																																
REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 / 200002224																																
	Clasificación	Lácteos																																
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación																																
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ac. de láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Pruebas de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Mín 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ac. de láctico % m/m	0.70 - 1.50	Pruebas de Fosfatasa	Negativa																			
	Componentes	Valor																																
	Materia Grasa % m/m	Mín 2.5																																
	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0																																
Acidez como ac. de láctico % m/m	0.70 - 1.50																																	
Pruebas de Fosfatasa	Negativa																																	
Requisitos Microbiológicos	Requisitos físicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 - <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Focales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td>13</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 Artículo 13 n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M					n	m	M	c	NMP Coliformes Focales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	13	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1										
	n	m	M	c																														
NMP Coliformes Focales /g	3	20	93	1																														
NMP Coliformes Totales /g	3	13	-	0																														
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																														
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína %</td> <td>2.5</td> <td>-</td> <td>10.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Mineralizante</td> <td>0.5</td> <td>-</td> <td>2.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas %</td> <td>2.5</td> <td>-</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato %</td> <td>10.2</td> <td>-</td> <td>5.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías kcal</td> <td>50</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					n	m	M	c	Proteína %	2.5	-	10.2	-	Mineralizante	0.5	-	2.2	-	Grasas %	2.5	-	10.5	-	Carbónhidrato %	10.2	-	5.5	-	Calorías kcal	50	-	-	-
	n	m	M	c																														
Proteína %	2.5	-	10.2	-																														
Mineralizante	0.5	-	2.2	-																														
Grasas %	2.5	-	10.5	-																														
Carbónhidrato %	10.2	-	5.5	-																														
Calorías kcal	50	-	-	-																														
Otras características del producto	Datos tomados de Tabla de Composición de Alimentos ICBF - Yogurt Entero con dulce. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606																																	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Ministerio de la Defensa			
		Versión No 00				Página 6 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

YOGURT

de 2006, 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

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.
	Rotulado	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. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 7 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
		 Grupo Fuerza y Entrenamiento de la Defensa Mando en la Defensa			

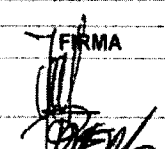
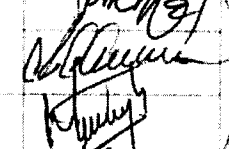
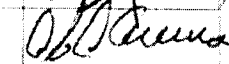
Continúa Ficha Técnica de Producto ...

YOGURT

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- | | |
|---|---|
| 1 | Version Inicial |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00. se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP porque actualmente los códigos son generados por este sistema de informacion. Se adiciona informacion en clasificacion basado en Sistema SAP Lacteos. Se adicionan requisitos microbiologicos y descripcion de donde se extraen dichos datos. En ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras caracteristicas del producto y se adiciona "El uso de los ingredientes y/o materias primas debera cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composicion de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras caracteristicas del producto se adiciona "Los aditivos utilizados para la elaboracion del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relacion 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". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgon y/o vehículo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplia la fecha de vida útil cambiandola de 15 dias a 1 mes. |
| 3 | Se adicionan codigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentacion del producto y empaque para estos dos productos. |
| 4 | Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro, dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". |
| 5 | Se ajusta informacion a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro, dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021. |
| 6 | Se incluye código SAP 200002224 presentacion por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validacion por parte de SGOL. Cambio realizado por JPMR Sept/2021. |

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Jenny Patricia Motta Romero	24 JUL 2018	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 JUL 2018	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 2021	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
			Versión No 00	Página 8 de 64	
	Fecha.	08	03	2018	
			 Ministerio de la Defensa		

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No 00	Página 1 de 3	
	Fecha	12	07	2018	
			 Ministerio de la Defensa		

PRODUCTO / NOMBRE	KUMIS
--------------------------	--------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">COMPONENTES</th> <th style="text-align: center;">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Materia Grasa, % m/m</td> <td style="text-align: center;">Mínimo 2,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sólidos Lácteos no grasos, % m/m</td> <td style="text-align: center;">Mínimo 7,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez como ácido láctico, % m/m</td> <td style="text-align: center;">0,60 - 1,20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Prueba de Fosfatasa</td> <td style="text-align: center;">Negativa</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986 Artículo 16	COMPONENTES	VALOR	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0	Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 - 1,20	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	COMPONENTES	VALOR																			
	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5																			
	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0																			
	Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 - 1,20																			
Prueba de Fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">NMP</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">20</th> <th style="text-align: center;">93</th> <th style="text-align: center;">1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">NMP Coliformes Fecales /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">93</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP Coliformes Totales /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hongos y Levaduras /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> Resolución 02310 de 1986, Artículo 16	NMP	3	20	93	1	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
NMP	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2871 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																				
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml																				
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986 Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.																				

Fm3

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No 00	Página 9 de 64		
		Fecha.	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No 00	Página 2 de 3		
		Fecha.	12	07	2018

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

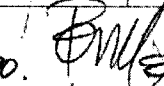
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador:	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 10 de 64
				Fecha.	08 03 2018
				 Ministerio de la Defensa	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3
			Fecha:	12 07 2018
		 Ministerio de la Defensa		

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 11 de 64	
		Fecha.	08 03 2018	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha	12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE		LECHE ENTERA LIQUIDA UHT																																
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402																																
	Clasificación	Bebida																																
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asepticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.																																
	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																																
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																
		<table><tr><th>Parámetro</th><th>Min</th><th>Máx</th></tr><tr><td>Grasa %m/v</td><td>3.0</td><td></td></tr><tr><td>Extracto Seco Total %m/v</td><td>11.20</td><td></td></tr><tr><td>Extracto Seco desengrasado %m/v</td><td>8.20</td><td></td></tr><tr><td>Peroxidasa</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasa</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td><td>1.0255</td><td>1.033</td></tr><tr><td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td><td>0.13</td><td>0.17</td></tr><tr><td>Índice Crioscópico °C</td><td>-0.540</td><td>-0.510</td></tr><tr><td>Índice Crioscópico °H</td><td>-0.960</td><td>-0.530</td></tr></table>		Parámetro	Min	Máx	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/v	11.20		Extracto Seco desengrasado %m/v	8.20		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0255	1.033	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510	Índice Crioscópico °H	-0.960	-0.530	
		Parámetro	Min	Máx																														
		Grasa %m/v	3.0																															
Extracto Seco Total %m/v	11.20																																	
Extracto Seco desengrasado %m/v	8.20																																	
Peroxidasa	Negativo																																	
Fosfatasa	Negativo																																	
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0255	1.033																																
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																																
Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510																																
Índice Crioscópico °H	-0.960	-0.530																																
Características físicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT Decreto 616 de 2006																																		
El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																		
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td><td>3</td><td>1 000</td><td>10 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td><td>3</td><td><1</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td><td>3</td><td><1</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td><td>3</td><td><1</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td><td>3</td><td><1</td><td>-</td><td>0</td></tr></table>				REQUISITO	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1 000	10 000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
	REQUISITO	n	m	M	C																													
	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1 000	10 000	1																													
	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																													
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																														
Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																														
Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																														
*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm																																	
Contenido	SAP 200000403 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 1000																																	

2018

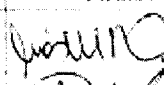
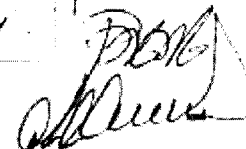
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
		Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 12 de 64
		Fecha.	08 03 2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Código: PA-FO-75	
		Versión No 00	Página 2 de 3
		Fecha.	12 07 2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Requisitos Normativos	a 1100 ml El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013.
	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200001740 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No 5109/2005
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador		Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

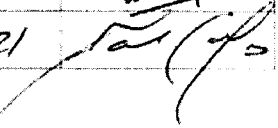
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos. Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye o favorable con requerimiento para el concepto de la planta de proceso.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	

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

PROCESO									
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO									
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Código: PA-FO-75				
					Versión No. 00				Página 3 de 3
					Fecha.		12	07	2018

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 - 03 - 21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO						
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Ministerio de la Defensa		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 14 de 64			
		Fecha:	08			03

PROCESO						
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO						
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75		 Ministerio de la Defensa		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3			
		Fecha:	26			03

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente. El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos:																									
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Característica</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Entera</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Min.</th> <th style="text-align: center;">Max.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">6.5</td> <td style="text-align: center;">6.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez grama 100 grs</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Leche evaporada</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Leche condensada</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> </tbody> </table> NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada Tabla 5. Límites máximos de determinación <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Contaminante</th> <th style="text-align: center;">Límite máximo mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Entera			Min.	Max.	pH	6.5	6.9	Acidez grama 100 grs	1.0	—	Acidez titulable	—	—	Leche evaporada	2.5	—	Leche condensada	2.5	—	Contaminante	Límite máximo mg/kg	—	—
	Característica	Entera																									
		Min.	Max.																								
	pH	6.5	6.9																								
Acidez grama 100 grs	1.0	—																									
Acidez titulable	—	—																									
Leche evaporada	2.5	—																									
Leche condensada	2.5	—																									
Contaminante	Límite máximo mg/kg																										
—	—																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: Tabla 2 Requisitos microbiológico para la leche UAT (UHT: ultra alta temperatura larga vida) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de microorganismos aerobios y facultativos</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	m	M	C	Requisito de microorganismos aerobios y facultativos	—	—	—	—																
Requisito	n	m	M	C																							
Requisito de microorganismos aerobios y facultativos	—	—	—	—																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	No Aplica																										

Fili

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 15 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
					

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

LECHE SABORIZADA

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006 NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.										
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UMT) ultra alta temperatura larga vida <table><thead><tr><th rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³ / m² / día / atm</th><th colspan="2">Transmisión de la luz % mda</th></tr><tr><th>≥ 400 nm</th><th>≥ 500 nm</th></tr></thead><tbody><tr><td>≤ 200</td><td>≤ 2</td><td>≤ 8</td></tr></tbody></table>			Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ / m ² / día / atm	Transmisión de la luz % mda		≥ 400 nm	≥ 500 nm	≤ 200	≤ 2	≤ 8
	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ / m ² / día / atm	Transmisión de la luz % mda										
≥ 400 nm		≥ 500 nm										
≤ 200	≤ 2	≤ 8										
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.											

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
--	---

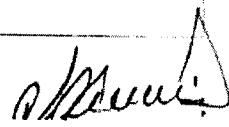
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Registro sanitario (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

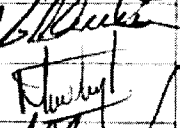
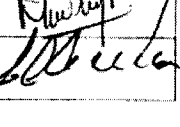
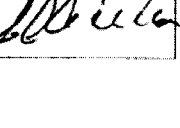
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos físicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011" Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021</i>



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Ministerio de la Defensa	
		Versión No 00			
		Fecha.		08	03

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 17 de 64
		Fecha: 08 03 2018	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

PROCESO		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA	
	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631	
	Clasificación	Jugos	
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.	

	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <tr> <td>Brix</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Ácido Cítrico</td> <td>0,1</td> <td>1</td> </tr> </table> Requisitos físicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -	Brix	10	1	pH a 20°C	-	4	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	1																
	Brix	10	1																								
	pH a 20°C	-	4																								
	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	1																								
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <tr> <td>Recuento microbiano aerobio total (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>10000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ATAP - Coliformes totales /cm³</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformos fecales /cm³</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>STO - Escherichia Coli (incluido Shigella) refresco/cm³</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </table> Características microbiológicas refrescos con duración mínima de 30 días - Resolución 7992 de 1991	Recuento microbiano aerobio total (UFC/g)	3	1000	10000	1	ATAP - Coliformes totales /cm ³	3	3	29	1	NMP - Coliformos fecales /cm ³	3	3	1	0	STO - Escherichia Coli (incluido Shigella) refresco/cm ³	3	10	1	0	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1
	Recuento microbiano aerobio total (UFC/g)	3	1000	10000	1																						
ATAP - Coliformes totales /cm ³	3	3	29	1																							
NMP - Coliformos fecales /cm ³	3	3	1	0																							
STO - Escherichia Coli (incluido Shigella) refresco/cm ³	3	10	1	0																							
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																										
Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml																										
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																										
	Presentación del Producto	El producto deberá ser embeledado en canastillas limpias																									
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal																									

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de Nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 18 de 64
		Fecha.	08 03 2018

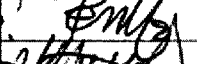
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de Nuestras Fuerzas	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características físicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA DE APROBACIÓN	MAYO 2020
---------------------	-----------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

Elabora:	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisa:	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
Aproba:	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No 00	Página 19 de 64		
		Fecha.	08		03

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No 00	Página 1 de 2		
		Fecha.	12		07

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:		
		Característica	Parámetro Mínimo	
		Materia grasa, % m/m	1.5	
		Proteína láctea, % m/m	1.4	
	NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA:		
	PARÁMETROS	MINIMO	MAXIMO	
	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30.000	50.000	
	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93	
	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-	
	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500	
	Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm ³	<100		
	Requisitos Nutricionales	No Aplica		
	Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.		
	Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml		
	Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006 NTC 5246		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

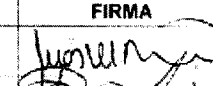
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 20 de 64
				Fecha.	08 03 2018
				 Ministerio de la Defensa	

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

	Empaque	momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener mas de cinco (05) días de fabricación
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos
2	Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos Bebida láctea con avena Se ajusta la presentación, cambio de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426 en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria Vigente
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso se adiciona código 200002352

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicio	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 Ene 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Hector Vargas Rodriguez	15 Ene 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 Ene 2021	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 21 de 64	
		Fecha: 08 03 2018		

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha: 12 07 2018		

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURTH CON CEREAL
--------------------------	---------------------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteos. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Materia grasa % m/m</td> <td style="padding: 2px;">Mín. 2.5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td> <td style="padding: 2px;">7.0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td style="padding: 2px;">0.70-1.50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Prueba de fosfatasa</td> <td style="padding: 2px;">Negativa</td> </tr> </table> Requisitos físicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986	Materia grasa % m/m	Mín. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa											
	Materia grasa % m/m	Mín. 2.5																			
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50																				
Prueba de fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <tr> <th style="padding: 2px;"></th> <th style="padding: 2px;">n</th> <th style="padding: 2px;">m</th> <th style="padding: 2px;">M</th> <th style="padding: 2px;">c</th> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">NMP Coliformes Fecales /g</td> <td style="padding: 2px;">3</td> <td style="padding: 2px;">20</td> <td style="padding: 2px;">93</td> <td style="padding: 2px;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">NMP Coliformes Totales /g</td> <td style="padding: 2px;">3</td> <td style="padding: 2px;"><3</td> <td style="padding: 2px;">-</td> <td style="padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Hongos y Levaduras /g</td> <td style="padding: 2px;">3</td> <td style="padding: 2px;">200</td> <td style="padding: 2px;">500</td> <td style="padding: 2px;">1</td> </tr> </table> Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13. n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados enteros		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 22 de 64
		Fecha.	08 03 2018
		 Grupo de Asesoría y Asistencia de la Defensa Sistema de Planificación y Control	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha.	12 07 2018
		 Grupo de Asesoría y Asistencia de la Defensa Sistema de Planificación y Control	

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

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

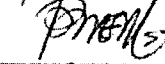
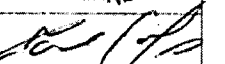
CERTIFICACIONES Proveedor/ Regulador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - Registro sanitario vigente - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 23 de 64
				Fecha.	08 03 2018
					

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
				Versión No. 00	Página 3 de 3
				Fecha:	12 07 2018
					

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Versión No 00 Página 24 de 64	
	Fecha: 08 03 2018		 Ministerio de la Defensa Unidad Social y Económica de la Defensa		

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		Versión No 01 Página 1 de 3	
	Fecha: 26 03 2021		 Ministerio de la Defensa Unidad Social y Económica de la Defensa		

PRODUCTO / NOMBRE		QUESO CAMPESINO										
REQUISITOS GENERALES	Código	200001140 / 200000626 / 200001436 / 200001534										
	Clasificación	Derivados Lácteos										
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal										
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Mínimo Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco (g/100g)</td> <td style="text-align: center;">25 45</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g/100g)</td> <td style="text-align: center;">56 68</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos Queso Semigraso firme - semiduro: NYC 750		Requisito	Parámetro		Mínimo Máximo	Materia grasa en extracto seco (g/100g)	25 45	Humedad (g/100g)	56 68	
	Requisito	Parámetro										
		Mínimo Máximo										
	Materia grasa en extracto seco (g/100g)	25 45										
Humedad (g/100g)	56 68											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coliformes Positiva / g</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Queso fresco: Resolución 1804 de 1989		Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	< 100	Hongos y Levaduras / g	100	Escherichia Coliformes Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia
Requisito	m											
NMP Coliformes Fecales / g	< 100											
Hongos y Levaduras / g	100											
Escherichia Coliformes Positiva / g	1000											
Salmonella / 25 g	Ausencia											
Requisitos Nutricionales	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">14.2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato (g)</td> <td style="text-align: center;">1.4</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td style="text-align: center;">304</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento	Proteína (g)	14.2	Carbohidrato (g)	1.4	Energía (kcal)	304		
Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento											
Proteína (g)	14.2											
Carbohidrato (g)	1.4											
Energía (kcal)	304											
Otras características del producto	Y demás parámetros establecidos en la <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco Semiduro, Semigraso Tipo Campesino</i> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2311 de 1986.											

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa			
		Versión No 00				Página 25 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO CAMPESINO

		Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
	Rotulado	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP Derivados Lácteos. Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Logístico de la Defensa Protegiendo la Vida de la Nación
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 26 de 64	
		Fecha. 08	03 2018	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO CAMPESINO

3	queso campesino. En otras características del producto se adiciona: - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En condiciones de rotulado se adiciona la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. Cambios realizados por JPMR Sept/2021
---	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	13 SEP 2018	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 SEP 2018	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14 SEP 2018	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	14 SEP 2018	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14 SEP 2018	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa Calle 125 No. 125-10, Bogotá, D.C.
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 27 de 64	
		Fecha: 08 03 2018		

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: PA-FO-75		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa Calle 125 No. 125-10, Bogotá, D.C.	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha: 26 03 2021			

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001533 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).															
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td><td>45.0 Mínimo</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>55.0 Máximo</td></tr></tbody></table> Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.			Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo							
	Requisito	Parámetro															
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo															
	Humedad % m/m	55.0 Máximo															
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>m</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP Coliformes Fecales / g</td><td><100</td></tr><tr><td>Hongos y Levaduras / g</td><td>100</td></tr><tr><td>Escherichia Coliformes Positiva / g</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella / 25 g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.			Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Escherichia Coliformes Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia				
Requisito	m																
NMP Coliformes Fecales / g	<100																
Hongos y Levaduras / g	100																
Escherichia Coliformes Positiva / g	1000																
Salmonella / 25 g	Ausencia																
Requisitos Nutricionales	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>23.4</td><td>± 2.9</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>5.9</td><td>--</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>286</td><td>--</td></tr></tbody></table> Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	--	Calorías (kcal)	286	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																
	PROMEDIO	DESVIACION															
Proteína (%)	23.4	± 2.9															
Carbohidratos (%)	5.9	--															
Calorías (kcal)	286	--															
Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o																

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa Comando en Jefe de la Defensa			
		Versión No 00				Página 28 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	QUESO DOBLE CREMA
---	--------------------------

		medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015
--	--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema. Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema. Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	---

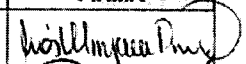
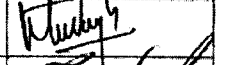
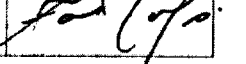
FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21 Versión No 00 Fecha: 08 / 03 / 2018	Página 29 de 64  Gran Suroeste y Especialidad de la Defensa

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO DOBLE CREMA

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min. 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg. 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg. 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr. 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones" Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G. apto para utilización en CAD y Comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30/05/21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	01/06/21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01/06/21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	01/06/21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01/06/21	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo de Asesoría y Entrenamiento de la Defensa GAE			
		Versión No 00				Página 30 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 Grupo de Asesoría y Entrenamiento de la Defensa GAE			
		Versión No. 01				Página 1 de 2	
		Fecha:	26			03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	GELATINA
--------------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el <i>Codex Alimentarius</i> .

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> <tr> <td>*Grados Bré (° Bré)</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>pH a 25 °C</td> <td style="text-align: center;">3.7</td> <td style="text-align: center;">4.4</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th style="text-align: center;">Contaminante</th> <th style="text-align: center;">Límite máximo</th> </tr> <tr> <td>Promo, expresado como Pb, en mg/kg</td> <td style="text-align: center;">0.010</td> </tr> </table> <i>Referencia Normativa NTC 6279</i>				Requisitos	Mínimo	Máximo	*Grados Bré (° Bré)	9	13	pH a 25 °C	3.7	4.4	* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.			Contaminante	Límite máximo	Promo, expresado como Pb, en mg/kg	0.010								
	Requisitos	Mínimo	Máximo																										
	*Grados Bré (° Bré)	9	13																										
	pH a 25 °C	3.7	4.4																										
* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.																													
Contaminante	Límite máximo																												
Promo, expresado como Pb, en mg/kg	0.010																												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. 25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </table> <i>Referencia Normativa NTC 6279</i>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de Escherichia coli en UFC/g	5	< 10	-	0	Detección de Salmonella spp. 25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	10	-	2	Recuento de Streptococcus en UFC/g	5	< 100	-	0
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de Escherichia coli en UFC/g	5	< 10	-	0																									
Detección de Salmonella spp. 25g	5	Ausencia	-	0																									
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	10	-	2																									
Recuento de Streptococcus en UFC/g	5	< 100	-	0																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.																												

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 31 de 64	
		Fecha.	08	03
		2018		
 Grupo Social y Empresarial de la Defensa				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	GELATINA
---	-----------------

	Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
--	-----------------	--

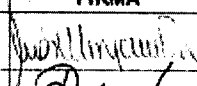
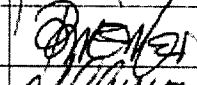
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos físicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embalaje del producto, se incluye la presentación del producto "Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto", se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. Cambios realizados por JPMR / Sept -2021
3	Se adiciona código SAP 200002458, gelatina lista para consumo vaso x 100 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SKIOL. Cambios realizados por IMRC/ Nov -2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 Nov 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 Nov 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Corone (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 Nov 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 Nov 2021	
Aprobó	Secretario General	Corone Juan Carlos Riveros Pineda		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 32 de 64	
				Fecha.	08	03	2018
 Grupo Social y Logístico de la Defensa							

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

Nota 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón

Nota 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHA TECNICA ANEXAS AL PRESENTE DOCUMENTO.

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 33 de 64
				Fecha.	08 03 2018
					

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- **Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.**
- **Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.**
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Logístico de la Defensa		
		Versión No 00			Página 34 de 64	
		Fecha.	08		03	2018

- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con termoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- **Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.**
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logistica podrá verificar esta información.
- **Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.**
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No 00			
		Fecha.	08	03	2018

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES: LEY 2046 DE 2020 – DECRETO 248 DE 2021

- ✓ **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura campesina, familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- ✓ **Puntajes adicionales facultativos:** La Entidad cada vez que requiera productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación, asignará los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007.

No.	FACTOR DE PUNTUACIÓN ADICIONAL FACULTATIVO	PUNTAJE
1	El oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria- UPRA. Criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la Entidad contratante en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.	6%

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de seguridad y defensa del grupo abastecimientos de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21				
				Versión No 00			Página 36 de 64	
				Fecha.	08		03	2018

- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 37 de 64
				Fecha.	08 03 2018
					

presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	
				Página 38 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
					

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@agencialogistica.gov.co#\$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.

17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Emprendedor de la Defensa	
		Versión No 00	Página 39 de 64		
		Fecha.	08 03 2018		

19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario).

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		Página 40 de 64
		Fecha.	08	03
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato, el técnico de servicios.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico de servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respectiva comunicación se hará mediante oficio.

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto del proceso de contratación es de **MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 1.200.000.000) INCLUIDO IVA** con cargo al presupuesto de vigencia 2022. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con Certificado de Disponibilidad presupuestal **No. 3222 del 26 de Enero de 2022.**

Se hace la respectiva aclaración de que de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018 por el cual se adiciona el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 se establece en el parágrafo lo siguiente: "No es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto del proyecto de pliego de condiciones".

NOTA 1: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global.

NOTA 2: 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:

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		
		Página 41 de 64		
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Fecha.	08	03
				2018

El presente proceso se encuentra respaldado con el Certificado de Disponibilidad presupuestal No. 3222 del 26 de Enero de 2022, por un valor de MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 1.200.000.000) INCLUIDO IVA.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM Viveres Comedores	A-05-01-01-002-002 Productos Lacteos y Ovoproductos	Propios	20	CSF

NOTA 1: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera GLOBAL por el valor del presupuesto oficial asignado.

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN: El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar su valor.

2.7 LUGAR DE SUMINISTRO DE LOS BIENES: De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de suministro será en los siguientes lugares:

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindío
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate	BASER 23	Pasto / Nariño

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21 Versión No 00 Fecha. 08 03 2018	Página 42 de 64 

N° 23 "General Ramón Espina		
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GMCAB	Ipiales / Nariño
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
Comedor Aglo A.S.P.C N° 29	Batallón A.S.P.C N° 29	Popayán / Cauca

NOTA 1: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, unidades de negocio o unidades militares siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES:

Nota 1: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 2: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

2.6 FORMA DE PAGO: El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará mediante pagos parciales así: Dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previos cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

- a) Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.
- b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
- d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 43 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Fosyga y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.

e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.

f) Informe de supervisión.

g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior

h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago donde contenga:

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

Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DEL TESORO NACIONAL, cancelará los valores debidos dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo de la facturación de los bienes recibidos, el valor pactado en el presente contrato será cancelado en pagos parciales según PAC, de acuerdo a la facturación presentada.

Nota 1: Para los pagos, el contratista deberá presentar la factura en original o documento equivalente a factura de venta, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

- ▣ Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- ▣ Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- ▣ Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- ▣ Fecha de su expedición.
- ▣ Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- ▣ Valor total de la operación.
- ▣ El nombre del impresor de la factura.
- ▣ Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de las literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**, La Vigencia de la Resolución de Facturación es de dos (02) años.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Ministerio de la Defensa	
		Versión No 00			Página 44 de 64
		Fecha.	08		03

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 45 de 64
				Fecha.	08 03 2018
 Grupo Social y Logístico de la Defensa					

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de

Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto:

#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 6: El proveedor debe aportar cada tres meses certificación bancaria actualizada.

A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Resolución 2674 de 2013

Resolución 2310/1986

Resolución 1804/1989

Resolución 7992/1991

Decreto 3075 de 1997

Res. Min protección social 5109 de 2005.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo de Asesoría y Asistencia de la Defensa			
		Versión No 00				Página 46 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

Resolución 4506 de 2013
 Resolución 3709 de 2015
 Resoluciones 683 y 4143 de 2012
 Resolución 333 de 2011
 Decreto 616 de 2006
 NTC 5246
 NTC 1419
 NTC 6279

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con los contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, los cuales deberán cumplir con el código para Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel en el grupo en el que se piense participar, el cual se relaciona a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	13	18	00	Queso
E	50	13	17	00	Productos de Leche y mantequilla
E	50	20	24	00	Jugos o concentrados de cítricos frescos

EXPERIENCIA ESPECÍFICA: El proponente debe acreditar experiencia específica para el grupo en el que desee ofertar de la siguiente forma:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el **sector público**, se debe anexar certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme para el año 2021 y/o 2022 en el evento en que se haya efectuado la renovación, en el cual se encuentre reportado la ejecución de contratos cuyo objeto y cuantía tenga relación con el objeto y el presupuesto del presente proceso contractual. El oferente debe anexar copia del contrato y/o acta de liquidación en la cual contenga como mínimo la siguiente información.
 - a. Objeto del Contrato.
 - b. Valor.
 - c. Nombre o razón social del contratista.
 - d. Nombre o razón social del contratante.
 - e. Fecha de iniciación y terminación del contrato.
2. Para efectos del sector privado, en cumplimiento del Parágrafo 5 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, el proponente podrá acreditar la experiencia adquirida a través de la ejecución de contratos con particulares, por lo cual aportará copia del respectivo contrato y copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, y copia de la Resolución de la Facturación de la DIAN. Para el caso de facturas estas deberán estar aceptadas de conformidad con el artículo 733 del Decreto 410 de 1971, Código de Comercio.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 47 de 64
				Fecha.	08
					

- La experiencia se acreditará con las copias de los contratos y/o facturas cuyo sumatorio total sea igual o superior el presupuesto del proceso.
 - Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.
 - Que el objeto de los contratos ejecutados se enmarque en el requerido por la entidad.
- Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección. O de acuerdo a su porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL:

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia.

JUSTIFICACION: Experiencia: Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y/o servicios descritos en el proceso contractual, para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación mínimo el 100% de la cuantía del presupuesto y su objeto.

ACUERDO MACRO DE PRECIOS: No aplica para el presente proceso contractual

2.7 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: El contrato a suscribirse será de suministro.

2.8 ORDENADOR DEL GASTO: En cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2225 del 30 de Octubre del 2017, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente será el señor **Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ**, por el cual se nombra en la planta de personal a un oficial de las Fuerzas Militares, el ordenador del gasto para el proceso contractual.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA, con fundamento en lo establecido en las siguientes normas:

Ley 1150 de 2007 artículo 2 "DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección... numeral 2 "**Selección abreviada**. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Logístico de la Defensa			
		Versión No 00				Página 48 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual."

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

Decreto 1082 de 2015. Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Artículo 2.2.1.2.1.2.2., el cual indica las reglas aplicables a la subasta inversa, así:

"1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.

2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.

3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.

4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.

5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.

7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.

8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.

9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la Entidad Estatal debe aplicar las reglas del numeral 1 al 5 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del presente decreto."

Adicionalmente el presente proceso contractual estará sujeto al cumplimiento de los fines y principios establecidos en la contratación estatal contemplados en la Ley 80 de 1993 y literal a, numeral 2 artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Requisitos mínimos a tener en cuenta el día y fecha programados para llevar a cabo la Subasta.

Periodicidad de los lances	Margen mínimo para mejorar la oferta durante la Subasta	La presente subasta iniciara con el precio más bajo
5 Minutos	3%	A partir del menor valor presentado por uno de los oferentes el resto de participantes iniciaran la mejora de su oferta.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 49 de 64
		Fecha.	08 03 2018
		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	

4. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES: NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo No 2.2.1.2.4.2.2. Por la cuantía del proceso que se está desarrollando no es susceptible de ser limitado a MIPYMES, ya que para la fecha actual la cuantía del mismo es menor a US\$125.000 dólares liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Se hace la respectiva aclaración que a la fecha no se ha publicado por la citada entidad la respectiva cuantía o umbral para la limitación a MIPYMES.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015 la entidad realizará convocatoria limitada a MIPYME nacional domiciliada en el Departamento del Valle del Cauca, lugar donde se va a ejecutar el contrato. La MIPYME debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa.

Una vez se de apertura y se cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas Mipyme. Del Decreto 1082 de 2015, la estructura financiera será de acuerdo a la norma señalada, sin embargo, si no se cumple con los requisitos y la convocatoria no es limitada a Mipymes la estructuración financiera corresponderá de conformidad con lo establecido en el mismo precepto legal.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, las MIPYMES, deben presentar a más tardar en la fecha establecida en el Anexo 1 "Datos del proceso" la manifestación de interés de limitar el proceso a mipymes diligenciando el Formulario No. 7 y, con la siguiente documentación:

1. Certificación del contador o revisor fiscal, según sea el caso, en la cual se señale la condición de MIPYME, y su tamaño empresarial (micro o pequeña o mediana empresa).
 2. Certificado de Cámara de Comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio. Si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio o Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural sin establecimiento de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad, con el fin de acreditar mínimo un año de existencia.
- De no haberse recibido al menos tres (3) manifestaciones de interés de micros, pequeñas o medianas empresas, cumpliendo con los requisitos establecidos, se adelantará la convocatoria de forma pública.

5. LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL.

Conforme con la Ley 816 de 2003, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica y la técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada proponente se le adicionará el 20% del mismo puntaje para proponentes de bienes y servicios de origen 100% nacional y proponentes de bienes y servicios extranjeros que acrediten reciprocidad, y 5% para proponentes de bienes y servicios extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

6. INCENTIVOS EN PROCESOS DE CONTRATACION EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1618 DE 2013.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00			Página 50 de 64
		Fecha.	08		03

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015 que establece Puntaje Adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad se dará aplicación a lo siguiente:

Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Adicionado por el Decreto 392 de 2018, art. 1. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad. En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Artículo 2.2.1.2.4.2.7. Adicionado por el Decreto 392 de 2018, art. 1. Seguimiento durante la ejecución del contrato. Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.

Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

Parágrafo. La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		Página 51 de 64
		Fecha.	08	03
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				

contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presentes los casos de fuerza mayor o caso fortuito.

7. LEY 2046 DE 2020: POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS.

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido a la Ley 2046 del 2020 y el Decreto 248 del 2021, los cuales tienen el propósito de incrementar la adquisición de los productos agropecuarios provenientes de pequeños productores agropecuarios y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, se establece puntaje adicional y estrategias de ponderación que mejoren la calificación de proponentes cuando presenten contratos de proveeduría suscritos con productores nacionales (...), esto, como se detalla a continuación:

Por lo antes expuesto, podrá establecerse un diez por ciento (10%) de puntaje adicional, a los proveedores que realicen el suministro que se pretenda contratar vinculando pequeños productores. Además para garantizar el derecho a la igualdad de los pequeños productores, los contratos de proveeduría que se presenten respecto de ellos podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante las secretarías de agricultura de sus respectivas entidades territoriales.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021 será necesario que los oferentes acrediten que se ha suscrito una Promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Parágrafo. En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

Esquema de Puntajes Adicionales

De conformidad con el Artículo 2.20.1.2.1 del Decreto 248 de 2021 se fijarán **Puntajes adicionales obligatorios** cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

a) Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Logístico de la Defensa	
		Versión No 00			Página 52 de 64
		Fecha.	08		03

b) Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario (RUT), en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

Parágrafo 1°. Para acreditar la calidad **productor nacional** se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

Parágrafo 2°. Para acreditar la calidad **pequeño productor** se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC, en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales, o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

Puntajes Adicionales facultativos

De conformidad con el **Artículo 2.20.1.2.2 del decreto 248 de 2021** señala que se podrán asignar los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

a) Zonificación de Aptitud Productiva. Se podrá asignar el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural y Agropecuaria (UPRA), criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la (s) entidad (es) contratantes en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.

b) Usuarios del sistema de extensión agropecuaria. Se podrá asignar seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, sean usuarios del servicio público de extensión agropecuaria enmarcado en la Ley 1876 de 2017, cuando aplique. Este se acreditará a través de constancia emitida por el respectivo prestador del servicio de extensión agropecuaria.

Parágrafo. Para acreditar la calidad de productor nacional se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título que señala lo siguiente:

"Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional".

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 53 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

Así mismo el Artículo 2.20.1.2.3 del decreto 248 de 2021 establece un Puntaje adicional al pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria Local y/o sus organizaciones, ello implica que se asignará un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del decreto 248 de 2021, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Parágrafo 1°. Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.

Parágrafo 2. Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2° del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título que señala lo siguiente:

“Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC, en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales, o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación”.

Parágrafo 3°. Para acreditar la calidad de **productor agropecuario local**, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

Parágrafo 4°. En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.

8. CRITERIOS DE DESEMPATE LEY 1150 DE 2007 PARÁGRAFO 4, ADICIONADO POR EL ART. 3 DE LA LEY 2040 DE 2020.

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido parágrafo 4 de la Ley 1150 de 2007, que adiciona un criterio de desempate, se dará aplicación a lo siguiente:

Criterio de desempate. En los procesos de contratación públicos, en caso de empate en la puntuación de dos o más proponentes, se preferirá a aquel que demuestre la vinculación del mayor porcentaje de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Para los efectos de este parágrafo solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellos adultos mayores objeto de esta Ley que hayan estado vinculados con una anterioridad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	
				Página 54 de 64	
				Fecha.	08
					

Dado el caso en que el contrato público haya sido obtenido con ocasión a esta forma de desempate, el empleador deberá mantener el mismo porcentaje de adultos mayores trabajadores al interior de la empresa durante la vigencia de ejecución del contrato. En caso contrario no podrá hacer uso de este beneficio en cualquier otro contrato que celebre con el Estado dentro de los 5 años siguientes a la terminación del contrato.

Para estos efectos, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes que cumplan con lo aquí señalado a la fecha de cierre del proceso de selección.

9. NORMATIVIDAD SOBRE ESTUDIOS PREVIOS: Ley 1150 de 2007 artículo 2 "DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección... numeral 2 "Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual."

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

10.1 Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. *Subsección 6 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. **Ver documento Adjunto.**

Económico: La solicitud de cotizaciones a empresas del sector que suministran los productos requeridos por la entidad aclarando los puntos de entrega a fin de contar con cotizaciones más reales por parte de las mismas.

Técnico: Las empresas del sector consultadas y que aportaron cotización se encuentran inscritas y vigente su actividad conforme la cámara de comercio donde figuran registradas, por lo tanto es claro que cumplen con los requisitos técnicos que permitan dar cumplimiento al objeto contractual, también se deja claro al momento de solicitar las cotizaciones las especificaciones técnicas de cada uno de los productos a fin de que los proponentes tengan claro, que es lo que se está solicitando y analicen si pueden cumplir con el suministro de este producto.

Regulatorio: La entidad estatal debe identificar la regulación aplicable al objeto del presente proceso de contratación, por lo tanto se solicitan en los requisitos técnicos el cumplimiento a las normas sanitarias que se encuentren vigentes y en los riesgos se establece que el contratista que llegase a surgir del presente proceso deberá estar acorde a los cambios que lleguen a surgir. También es claro que las cotizaciones que se han recibido son actuales por lo tanto se tuvo en cuenta al momento de solicitarlas que fueron durante el año en curso.

Estudio de la Oferta: Para la elaboración del estudio, se realizó cotización a través de la plataforma SECOP II del cual no se recibió cotización alguna dentro del término señalado, razón por la cual la entidad procedió a solicitar cotización de forma directa a empresas del sector que suministran el producto requerido por la entidad, y cuyas cotizaciones forman parte integral de los estudios de mercado correspondientes.

11. ANÁLISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y EL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO (ESTUDIO DE MERCADO)

PROCESO											
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					Código: CT-FO-21					
						Versión No 00				Página 55 de 64	
						Fecha. 08				03 2018	

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. La determinación de los aspectos relacionados con el precio promedio y oferentes en el mercado nacional y/o local que están en capacidad de ofertar los productos requeridos, teniendo en cuenta las Cotizaciones actuales.

Para la elaboración del estudio de mercado, se procedió a solicitar cotizaciones para efectos del estudio de mercado a las siguientes sociedades:

NOMBRE	NIT	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	900540562	CARRERA 1ª No.8ª 37 Barrio Los Cristales, Melgar Tolima.	3174363327 – (038) 245 1559
CENCOSUR COLOMBIA S.A.S	900.155.107	AV 9 No. 125-30 BOGOTA - RODRIGOROJAS.CASTILLO@CENCOSUD.COM.CO	6579797
ALMACENES EXITO INVERSIONES SAS	900389508	CRA 48NO 32B SUR 129	6049696
Precio Histórico-CONTRATO 014-002-2021			

De las cotizaciones allegadas se concluye que:

- Los proveedores que presentaron cotizaciones son comerciantes y productores con capacidad de entrega en las jurisdicciones mencionadas.
- Se verificó que los proveedores están cotizando los mismos requisitos técnicos.

Según el estudio realizado, el presupuesto estimado para esta contratación es el mencionado en el numeral 2.4 **PRESUPUESTO OFICIAL, es decir, la suma de MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 1.200.000.000) INCLUIDO IVA**, el cual se adjudicará de forma GLOBAL.

ESTUDIO DE MERCADO PRECIOS PROMEDIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION No 1 MACS COMERCIALIZA DORA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO TOTAL	COTIZACION No 2 ÉXITO.COM y CENCOSUD	VALOR IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	PRECIO HISTORICO 014-002-2021 IVA INCLUIDO	PRECIO PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	Yogur bolsa * 200 ml	UNIDAD	890	161	1051	531	101	631,66	724	802
2	Kumis bolsa * 200 ml	UNIDAD	890	161	1051	1.118	212	1330	837	1.073
3	Leche bolsa 200 ml UHT	UNIDAD	1172		1172	1.336	254	1590	901	1.221
4	Leche saborizada	UNIDAD	1245	225	1470	987	188	1175	943	1.196
5	Jugo citrus bolsa 200 ml sabores surtidos	UNIDAD	746	135	881	951	181	1132	632	882
6	Avena UHT x 200 ml	UNIDAD	1064	193	1257	1.038	197	1235	1.034	1.175
7	Yogurth con cereal x 170 gramos	UNIDAD	2093	379	2472	1.744	331	2075	1.600	2.049
8	Queso Campesino x Kilo	KILO	45000		45000	16.471	3.129	19600	5.800	23.467
9	Queso tajado x 500 gramos	KILO	45000		45000	29.546	5.614	35160	5.600	28.587
10	Gelatina sabores surtidos x 120 gramos	UNIDAD	996	180	1176	1.216	231	1447	750	1.124

El producto se encuentra gravado con IVA

PROCESO							
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 56 de 64	
				Fecha.	08	03	2018
				 General Staff and Logistics of the Defense			

Nota 1: La oferta económica no podrá superar el precio promedio de uno o cualquiera de los bienes, obras o servicios requeridos so pena del rechazo de la propuesta.

Nota 2: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 3. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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

Teniendo en cuenta que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES dará apertura a un proceso de selección ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA para el ofrecimiento más favorable se aplicara lo concerniente a lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015 y la ley 1882 de 2018.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	
				Página 57 de 64	
				Fecha.	08
					

PPC: Ponderación precio calidad; C/B: Costo/Beneficio PTS: Propuesta técnica simplificada. PTD: Propuesta técnica detallada; D.A: Diseño Arquitectónico

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica, para el ofrecimiento más favorable se verificarán los siguientes aspectos:

FINANCIERO:	Verificación	Habilitado / Inhabilitado
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / Inhabilitado
TÉCNICO:	Verificación	Habilitado / Inhabilitado
ECONÓMICO:	Evaluación	Menor precio.

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

En cumplimiento con lo establecido, en el Decreto No.1082 de 2015, se han evaluado los siguientes riesgos a los que pueden estar expuestas las partes en la ejecución del contrato, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó la Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público; sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

Número de riesgos a estimar	6	Estimar	Reiniciar
Valor del contrato	\$ 1.200.000.000,00		
Total estimación del riesgo	\$ 1.096.800.147,44	Guardar reporte en formato pdf	

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimacion	Participación
Operacionales	Incumplimiento de lo ofertado	Medio-Alto	Alto	\$ 319.346.955,19	29,12%
Operacionales	Falla mecánica en transporte	Medio-Bajo	Medio-Alto	\$ 74.927.640,85	6,83%
Operacionales	Incidentes o accidente en la ejecución del objeto del contrato	Medio-Bajo	Alto	\$ 175.631.387,85	16,01%
Operacionales	Incumplimiento en la entrega de publicidad	Medio-Bajo	Alto	\$ 175.631.387,85	16,01%
Operacionales	Disponibilidad de espacios físicos para la entrega de los productos	Medio-Bajo	Alto	\$ 175.631.387,85	16,01%
Económico	Variación en los precios del mercado	Medio-Bajo	Alto	\$ 175.631.387,85	16,01%

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa Defensa Social y Empresarial	
		Versión No 00			
		Fecha.	08	03	2018

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	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prórrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

PROCESO											
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas		TÍTULO				Código: CT-FO-21		 Grupo de Asesoría y Logística de la Defensa			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00				Página 59 de 64	
		Fecha.		08		03				2018	

5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

PROCESO						
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuercos	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
			Versión No 00	Página 60 de 64		
			Fecha.	08		03

14. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. - La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses. - El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	Garantía Seriedad de la oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Ítems, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
- Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. - Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.	Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.
- Con ocasión a 1. Mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría ó 2. Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato - El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Calidad de los elementos suministrados: Por un valor equivalente al 50% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del mismo y 6 meses más; y de las prórrogas si las hubiere Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 61 de 64	
		Fecha.	08	

15. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 se verificó si la presente contratación se encuentra cobijada por un Acuerdo o tratado internacional de acuerdo con la información suministrada en el portal web de Colombia Compra.

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	\$146.992.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$19.108.843.00		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	\$616.448.000		
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.00		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	\$616.448.000		
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.00		X
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCÍAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCÍAS Y			X
GUATEMALA	CONSTRUCCIÓN			X
TLC CANADÁ	MERCANCÍAS/ SERVICIOS	\$714.000.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.396.882.00		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	\$457.683.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.645.862.00		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	\$560.408.000		X
	CONSTRUCCIÓN	14.010.191.000		X
COMUNIDAD ANDINA				

16. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Teniendo en cuenta que el Suministro es con destino a las Fuerzas Militares y en razón a la misión por ser considerada de Seguridad Nacional, es importante tener en cuenta que la empresa no debe divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegare a conocer, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

17. CLAUSULA DE INDEMNIDAD:

En cumplimiento con lo establecido, se debe incluir en el 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.

El contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrán terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicara lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Cultural de la Defensa AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES			
		Versión No 00				Página 62 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

y oportunamente la defensa de la Agencia Logística esta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagara todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo, en caso de que así no lo hiciera el Contratista, la Agencia Logística tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al Contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

18. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES.

Se certifica que los valores y los servicios, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del año 2022.

Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC; Duración del contrato (intervalo: días; meses; años); Modalidad de selección; Fuente de los recursos

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración del contrato (número)	Duración del contrato (intervalo: días; meses; años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado
50131800;50131700 ;50202400	SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE	1	2	10	1	CCE-07	0	1.200.000.000

os; ¿Se requieren vigencias futuras?; Estado de solicitud de vigencias futuras; vea la "Hoja de soporte" para saber cuáles son los códigos que aplican a cada columna.

Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencia s futuras	Unidad de contratación (referencia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
1.200.000.000	0	0	REGIONAL SUROCCIDENTE	CO-VAC- 76001	ANA MILENA ARIAS POSADA	3335252	ana.arias@agencialogistica.gov.co

19. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Se debe establecer las prestaciones debidas por ambas partes y del supervisor del contrato, las cuales son convenidas y acordadas en el contrato.

19.1 OBLIGACIONES POR PARTE DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II.
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 63 de 64	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. Iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
20. **El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.**
21. El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
22. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
23. El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.
24. El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

19.2 DE LA AGENCIA LOGISTICA

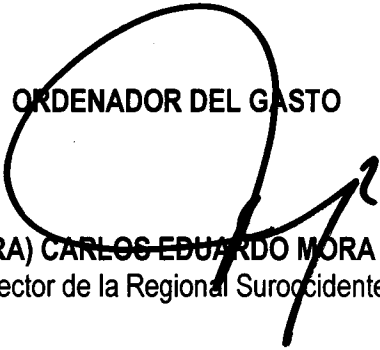
1. Para efectos de solicitud de cualquier tipo de requerimiento ante la AGENCIA LOGISTICA solo se encuentran autorizados el señor DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y el(la) señor(a) SUPERVISOR(A) DEL PRESENTE CONTRATO. Por consiguiente no se acepta que funcionarios o personal ajeno al proceso soliciten requerimientos de cualquier índole, condición o tipo; esto con el fin de canalizar el proceso y tener el control del presente contrato por las personas anteriormente señalados.
2. Pagar el valor del presente Contrato.
3. Asignar el supervisor, a través de quien la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE mantendrá interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión es nuestra fuerza	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa Comando en Jefe de la Defensa			
		Versión No 00				Página 64 de 64	
		Fecha.	08			03	2018

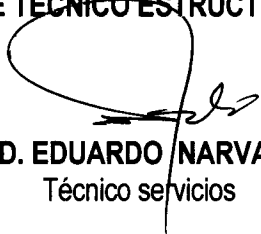
4. Recibir el objeto del presente Contrato, por intermedio del supervisor del contrato.

Cordialmente,

ORDENADOR DEL GASTO


Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
Director de la Regional Suroccidente

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR


T.D. EDUARDO NARVAEZ
Técnico servicios

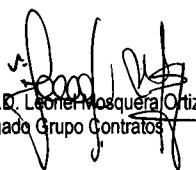
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR


T.D. SHAU NY STEICY DAZA MARTINEZ
Técnico Contratos

COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR


P.D. ANA MARIA MORENO
Profesional presupuesto y cartera


Elaboró: T.D. Shauny Steicy Daza M.
Técnico contratos


Reviso: P.D. Leonor Mosquera Ortiz
Abogado Grupo Contratos