

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 1 de 52	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

COMEDORES AGLO: **ALRSO-PA-AYS - 14114**
14 de febrero 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 PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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		 Comando en Jefe de la Defensa	
		Versión No 00			Página 2 de 52
		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 comedores, 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 PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 "SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 3 de 52	
				Fecha.	08	03	2018
					 Grupo Social y Empresarial de la Defensa		

En la actualidad, la Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares administra Comedores de Tropa los cuales requieren el "SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 Víveres 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 "SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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				
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 4 de 52	
		Fecha.	08	03
				

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
Alimentos, bebidas y Tabaco	50	18	20	50182000	TARTAS, EMPANADAS Y PASTAS

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.

No.	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Empanada grande de carne x 100 gramos	SAP 200001777 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	Dedo de queso x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa)	SAP 200002452 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Dedo hawaiano x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa)	SAP 200002453 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Pastel de yuca x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa)	SAP 200002454 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Marranitas x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa)	SAP 200002455 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Pastel hojaldrado (pollo, carne, ranchero y hawaiano) x 150 gramos	SAP 200001758 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	Aborrajado x 100 gramos	SAP 200002130 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

NOTA 1: Para los productos enunciados en el numeral **No.02**, Numeral **No.03**, Numeral **No.04** y Numeral **No.05**, denominados el primero **“Dedo de queso x 80 gramos”** con ficha técnica SAP 200002452, el segundo, **“Dedo hawaiano x 80 gramos”** con ficha técnica SAP 200002453, el tercero, **“Pastel de yuca x 100 gramos”** con ficha técnica SAP 200002454, y el cuarto, **“Marranitas x 100 gramos”** con ficha técnica SAP 200002455, las cuales se encuentran como documento anexo al proceso, se aclara que se debe tener en cuenta que los productos a entregar deben cumplir los ingredientes, requisitos microbiológicos y nutricionales, características del producto y otros enunciados en dichas fichas técnicas, dado que el gramaje a entregar corresponde al citado en la descripción del elemento y/o producto.

NOTA 2. Conforme a lo anterior, se debe tener en cuenta lo estipulado en el Contrato Interadministrativo, donde se tienen los gramajes aprobados por las diferentes unidades militares, que se encuentran incluidos y aprobados en cada menú, conforme los precios correspondientes del mercado.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21			
		Versión No 00 Fecha. 08 03 2018	Página 5 de 52		

NOTA 3: Tener en cuenta los gramajes mencionados en los elementos y/o productos relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente.

Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia.

NOTA 4: 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 alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la agencia logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 054-DIADQ-DIPER-2021 firmado con Ejército:

- Los menús valorizados por Brigada de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenados del gasto, el personal de soldados y el proveedor y con el acompañamiento de una ingeniera 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 presente minuta.

NOTA 5: Cada uno 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.

Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

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

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 DEFENSA
			Versión No 00	Página 6 de 52	
	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	 MINISTERIO DE DEFENSA
			Versión No. 01	Página 1 de 2	
	Fecha.	26	03	2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PASTEL DE YUCA PRECOCIDO
--------------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002454
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto en forma ovalada elaborado a partir de una masa elaborada de yuca, con relleno de carne desmechada o molida de res o pollo sazonado. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de fredo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: yuca molida, carne magra de res o pollo y/o huevo, sal, especias y condimentos. Los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.												
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes</td> <td style="text-align: center;">93 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td style="text-align: center;">< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i>, UFC /g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 125 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.	Requisitos	Aceptable	NMP coliformes	93 - 150	NMP Coliformes Fecales	< 3	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100	Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g	<100	Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	Ausencia
	Requisitos	Aceptable												
	NMP coliformes	93 - 150												
	NMP Coliformes Fecales	< 3												
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100													
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g	<100													
Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Libra de producto o Kilogramo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La

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 7 de 52
		Fecha:	08
		2018	



Continúa Ficha Técnica de Producto ...	Pastel de Yuca Precocido
---	---------------------------------

	información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	---

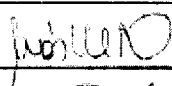
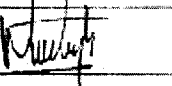
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cuatro (4) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
----------------------------------	--

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:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Alm. Rosa Mary Linares Méndez	2021	
	Subdirectora General de Contratación	MSc. Alm. Emp. Hildar Vargas Rodríguez	2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Prieta	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 52	
		Fecha.	08
 Unidad de Planificación y Logística 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. 01	
		Página 1 de 2	
		Fecha.	26
 Unidad de Planificación y Logística de la Defensa			

PRODUCTO / NOMBRE	DEDO HAWAIANO PRECOCIDO
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002453
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada con adición de piña, queso. Somelido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, jamón, piña, sal												
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes</td> <td style="text-align: center;">93 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td style="text-align: center;">< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC /g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.	Requisitos	Aceptable	NMP coliformes	93 - 150	NMP Coliformes Fecales	< 3	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100	Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC /g	<100	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia
	Requisitos	Aceptable												
	NMP coliformes	93 - 150												
	NMP Coliformes Fecales	< 3												
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100													
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC /g	<100													
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales														
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005
------------------------------	---

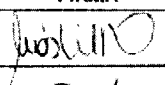
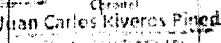
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Libra de producto o Kilogramo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros esfuerzos	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa Comando en Jefe de la Defensa	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 9 de 52		
		Fecha: 08	03		2018

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	Dedo Hawaiano Precocido
---	--------------------------------

	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 requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de xxx (x) días desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar limpio, seco y ventilado.
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:	OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial Realizada por INRC / Octubre 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesora de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Carroña	01/10/21	
Revisó	Director, Abastecimientos Clase I encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	01/10/21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hécior Vargas Rodríguez	01/10/21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01/10/21	

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 52	
		Fecha:	02 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. 01 Página 1 de 2	
		Fecha:	26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	DEDO DE QUESO PRECOCIDO						
REQUISITOS GENERALES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Código</td> <td>SAP 200002452</td> </tr> <tr> <td>Clasificación</td> <td>Pan</td> </tr> <tr> <td>Descripción del Producto</td> <td> Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final. </td> </tr> </table>	Código	SAP 200002452	Clasificación	Pan	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.
Código	SAP 200002452						
Clasificación	Pan						
Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.						

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, sal. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.												
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Requisitos</th> <th style="width: 40%;">Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes</td> <td>93 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i>, UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 125 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos	Requisitos	Aceptable	NMP coliformes	93 - 150	NMP Coliformes Fecales	< 3	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC/g	< 100	Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC/g	< 100	Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	Ausencia
	Requisitos	Aceptable												
	NMP coliformes	93 - 150												
	NMP Coliformes Fecales	< 3												
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC/g	< 100													
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC/g	< 100													
Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Libra de producto o Kilogramo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaquetado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el

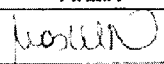
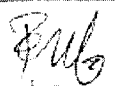
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21 Versión No 00 Página 11 de 52 Fecha: 08 03 2018	 Ministerio de la Defensa Comando en Jefe

<i>Continúa Ficha Técnica de Producto ...</i>	Dedo de Queso precocido
---	--------------------------------

	nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. 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 requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
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:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alina Inés Miryam Rivera Cardona	2021	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	2021	
Aprobó	Secretario General	Gen. Juan Carlos Pineda		

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO	Código: CT-FO-21	 Ministerio de la Defensa	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Version No 00		Página 12 de 52
		Fecha: 08 03 2018		

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	 Ministerio de la Defensa	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No 01		Página 1 de 2
		Fecha: 26 03 2021		

PRODUCTO / NOMBRE	MARRANITA PRECOCIDA	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002455
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de la fritura de plátano pintón relleno con chicharrón de cerdo. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas para el momento de su consumo debe someterse a proceso de cocción posterior como freído, horneado o freído en airfryer.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Plátano pintón, chicharrón de cerdo, espumas, sal, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente												
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 60%;">Requisitos</th> <th style="width: 40%;">Aceptable</th> </tr> <tr> <td>HMP coliformes</td> <td>93 - 150</td> </tr> <tr> <td>HMP Coliformes Fecales</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus</i> <i>Cereus</i> UFC /g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.	Requisitos	Aceptable	HMP coliformes	93 - 150	HMP Coliformes Fecales	< 3	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100	Recuento de <i>Bacillus</i> <i>Cereus</i> UFC /g	< 100	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia
	Requisitos	Aceptable												
	HMP coliformes	93 - 150												
	HMP Coliformes Fecales	< 3												
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva UFC /g	< 100													
Recuento de <i>Bacillus</i> <i>Cereus</i> UFC /g	< 100													
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Libra de producto o Kilogramo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes	TÍTULO	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 13 de 52	
		Fecha: 08 03 2018		

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	Marranita Precocida
---	----------------------------

	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 requiere una vida útil de cuatro (4) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar limpio, seco y ventilado.
----------------------------------	---

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:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Redactada por IMRC 1 Octubre 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Carabona	2021/10/01	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Friccio Melo	2021/10/01	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	2021/10/01	
Aprobó	Secretaría General	General Juan Carlos Riveros Arreaga	2021/10/01	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 14 de 52	
						Fecha.	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	
		Página 1 de 2	
		Fecha.	26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE		ABORRAJADO																	
REQUISITOS GENERALES	Código	200002130																	
	Clasificación	COMIDAS LISTAS																	
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser un trozo de plátano maduro relleno de queso y bocadillo, que es envuelto en una mezcla de Harina de trigo, huevo y sal para luego ser sometido a un proceso de fritura.																	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Plátano maduro, queso doble crema, bocadillo, harina de trigo, huevo sal, entre otros ingredientes.																	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>< 100000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes UFC/g</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> (cepas, Acinetobacter y <i>Campylobacter</i>) positivos UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Escherichia coli</i></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp.</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros Microbiológicos INVIMA Actualización 16 de abril de 2007		Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	< 100000	Recuento de Coliformes UFC/g	< 3	Recuento de Coliformes Fecales UFC/g	< 3	Recuento de <i>Salmonella</i> (cepas, Acinetobacter y <i>Campylobacter</i>) positivos UFC/g	< 100	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	< 100	Detección de <i>Escherichia coli</i>	Ausencia	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia
	Ítem Evaluado	Requisito																	
	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	< 100000																	
Recuento de Coliformes UFC/g	< 3																		
Recuento de Coliformes Fecales UFC/g	< 3																		
Recuento de <i>Salmonella</i> (cepas, Acinetobacter y <i>Campylobacter</i>) positivos UFC/g	< 100																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	< 100																		
Detección de <i>Escherichia coli</i>	Ausencia																		
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.																		
REQUISITOS NORMATIVOS		Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud																	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Con un peso mínimo de 100 gr por unidad de producto																	
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, debe entregarse en cajas de isopor o en un recipiente que garantice temperatura, el producto el momento de la entrega debe estar a una temperatura mínima de 75°																	
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección, fabricante, fecha de elaboración, lote																	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.																	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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																	

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 52	
		Fecha:	08	03	2018
					

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

ABORRAJADO

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

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 condiciones).

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1

Versión Inicial

Actualización Información A Formato PA-FO-75 Vers en 01 y se incluye Código SAP actualizado

Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos "Decreto 3075 de 1997, Res. Min. protección animal 5109 de 2005 y se adiciona Los Productos Deberán Cumplir Con Los Requisitos Contemplados Dentro De La Res. 2674 De 2013 - Ministerio De Salud

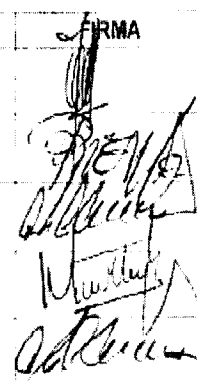
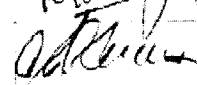
La Información Registrada En El ítem Contenido, se Ajusta y se Adiciona al ítem Presentación del Producto

2

Se Fusionan Los ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El ítem Empaque y/o Embalaje

Se retira la información contenida en el ítem Condiciones de transporte y se adiciona El producto debe ser transportado en frígon y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Promotor De Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador
Cambios actualizados por OPMR / Abr 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Procuraduría de Defensa Administración (Clave)	Ing. Almi Jenny Patricia Mérida Romero	30 ABR 2021	
	Dirección Asesoramientos Clase I	Asm. Rose Mary Friso Mula	03 MAY 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Sección General (I)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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
			Versión No 00	Página 16 de 52	
			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
		Fecha	12 07 2018

PRODUCTO / NOMBRE	PASTEL HOJALDRADO DE POLLO O CARNE																												
REQUISITOS GENERALES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Código</td><td>200601758</td></tr> <tr> <td>Clasificación</td><td>COMIDAS LISTAS</td></tr> <tr> <td>Descripción del Producto</td><td>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior.</td></tr> <tr> <td>Ingredientes</td><td>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</td></tr> <tr> <td>Requisitos Físicoquímicos</td><td>Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% paraforno). El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">REQUISITOS ESPECÍFICOS</td><td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Requisitos Microbiológicos</td><td>Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)</td></tr> <tr> <td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr> <tr> <td>Otras características del producto</td><td>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</td></tr> <tr> <td>Contenido</td><td>El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.</td></tr> <tr> <td>Requisitos Normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363</td></tr> </table> </td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">EMPAQUE Y ROTULADO</td><td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Presentación del Producto</td><td>Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.</td></tr> <tr> <td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe</td></tr> </table> </td></tr> </table>	Código	200601758	Clasificación	COMIDAS LISTAS	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior.	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	Requisitos Físicoquímicos	Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% paraforno). El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:	REQUISITOS ESPECÍFICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Requisitos Microbiológicos</td><td>Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)</td></tr> <tr> <td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr> <tr> <td>Otras características del producto</td><td>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</td></tr> <tr> <td>Contenido</td><td>El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.</td></tr> <tr> <td>Requisitos Normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363</td></tr> </table>	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)	Requisitos Nutricionales	No Aplica	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363	EMPAQUE Y ROTULADO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Presentación del Producto</td><td>Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.</td></tr> <tr> <td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe</td></tr> </table>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe
Código	200601758																												
Clasificación	COMIDAS LISTAS																												
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior.																												
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																												
Requisitos Físicoquímicos	Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% paraforno). El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:																												
REQUISITOS ESPECÍFICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Requisitos Microbiológicos</td><td>Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)</td></tr> <tr> <td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr> <tr> <td>Otras características del producto</td><td>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</td></tr> <tr> <td>Contenido</td><td>El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.</td></tr> <tr> <td>Requisitos Normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363</td></tr> </table>	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)	Requisitos Nutricionales	No Aplica	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363																		
Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para - NTC 1363 (última actualización)																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paradar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																												
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional.																												
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363																												
EMPAQUE Y ROTULADO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Presentación del Producto</td><td>Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.</td></tr> <tr> <td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe</td></tr> </table>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe																								
Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																												
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe																												

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 17 de 52
		Fecha: 08 03 2018	
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	
almacenarse o transportarse con diferentes sustancias			
Empaque	El producto deberá empaquetarse en bolsa de polipropileno bioretado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario.		
Etiquetado	Dicha ser impresa no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto según Resolución 5106 de 2006 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 cinco (5) días al momento de la entrega del producto.		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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) Registro sanitario del producto. (Vigente)		
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS		
1	Actualización PA-FO-75 Versión 00 se eliminaron los códigos SAC de donde se menciona en el documento debido a que ya no se encuentran en la entidad y se incluye el código SAC porque actualmente los códigos son diferentes por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Hojas de Polio" a "Comiditas". Se adiciona en composición o ingredientes mayor cobertura al producto. Se adiciona en requerimientos físico-químico. Cambiando mínimo de peso 20 gramos a 100 gramos de harina (30 panadero) según NTC 1353. El producto se cambia de la siguiente manera: El producto debe tener un peso mínimo que oscile entre 140 a 200 gr según norma técnica Regional. En Transporte se adiciona: El producto debe ser transportado en furgón y vendido, empaquetado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el Ent. Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se cambia Resolución de 1992 por Resolución 2574 de 1975. Se cambia la vida útil del producto cambiando de dos (2) a cinco (5) días. En composición se adiciona Registro sanitario del producto.		
2			
3	Se eliminan los requerimientos de 100 g		
	CARGO	NOMBRE	FECHA
Elaboró	PA-ANALISTA DE PLANIFICACIÓN	MA-INGENIERO DE ALIMENTOS	19-06-20
	Directora de Planificación	Adm. Rosa May Echeverri	24-06-20
Revisó	Subdirectora de Planificación	Cecilia Patricia Carvajal	24-06-20
	Asesor(a) de Planificación	Cecilia Patricia Carvajal	

6/16

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Fuerzas Armadas y Armamento de la Defensa	
		Version No 00	Página 18 de 52		
		Fecha:	08		03

PROCESO					
PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 Fuerzas Armadas y Armamento de la Defensa	
		Versión No 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12		07

PRODUCTO / NOMBRE	EMPANADA DE CARNE
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001777
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Es producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.															
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica															
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Parámetro</th> <th style="width: 20%;">Mínimo</th> <th style="width: 20%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulase positiva</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	<3		Recuento Estafilococo coagulase positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo	
	Parámetro	Mínimo	Máximo														
	Coliformes Fecales, NMP	<3															
	Recuento Estafilococo coagulase positiva	100	1000														
	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000														
Salmonella / 25g	Negativo																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 306 y la NTC 3941. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.																
Contenido	El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5169CS-Resolución 2674 de 2013																

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cajas de cartón o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe ser empaquetado en bolsa de polietileno polien calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		
		Página 19 de 52		
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Fecha:	08	03
				2018

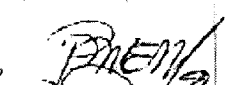
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
		Versión No 00		
		Página 2 de 2		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	12	07
				2018

	una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empaquetada de forma individual en película de vinil o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
Vida útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial
2	Se ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 1 a 3 días. Referencia de FLEB.PARA.
4	Ajuste a 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 retiraron los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. Los requisitos Normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto cuando se reduce de 75°C a 55°C. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Arminio Miranda Vento	10/03/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I en capacidad de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Enciso Morales	19 marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel RAJ Juan Carlos Valencia Escobar	19 mar/2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Escobar Arce	19. Mar. /20	

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 20 de 52
		Fecha		08 03 2018

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 expendia 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 2 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar congelación y conservación de los productos menor a -18 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		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERTES FUERZAS	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Oficina Social y Estratégica de la Defensa	
		Versión No 00	Página 21 de 52		
		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 gestion 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 debera acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logistica 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 1153 de 2007.

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 22 de 52	
				Fecha:	08	03	2018
 Ministerio de la Defensa							

No.	FACTOR DE PUNTUACIÓN ADICIONAL FACULTATIVO	PUNTAJE
1	El oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, esto es a 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%

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).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 2 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar congelación y conservación de los productos menor a -18 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 frío 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 frío 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.**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 23 de 52	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



- 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 logística 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).
- 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.

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 Ley Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de catering de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

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 24 de 52
				Fecha	08 03 2018
 Ministerio de la Defensa					

- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERZAS ES FUERZA	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa	
		Versión No 00			Página 25 de 52
		Fecha	08		03

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 el adjunto.

#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez.@agencia.logistica.gva.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, ésta 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PRELIMINARES	
		Código: CT-FO-21	
		Version No 00	Página 26 de 52
		Fecha	08 03 2018
			

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 de PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencie en 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 LOGISTICA 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		GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIDAD DE LOGÍSTICA Y SUMINISTRO	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 27 de 52
		Fecha:	08 03 2018
		 Ministerio de la Defensa	

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 al tiempo de entrega no podrá ser superior a 48 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 en el texto, 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.

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 subir o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no se tiene por válido.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERZAS FUERZA	TÍTULO	001	CT-FC-21
		001	CT-FC-21
ESTUDIO 3 Y DOCUMENTOS PREVIOS		Versión No 00	Página 28 de 52
		03	03 2018
		 Ministerio de la Defensa	

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 de Contrato, el técnico de servicios.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar vistas 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 vistas 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, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificará 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 y cuyo precio no superara el precio promedio del estudio de mercado efectuado; 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 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 bajar 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 elementos y /o productos 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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00		Página 29 de 52
		Fecha:	08	03
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PRELIMINARES				

facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulta del proceso de selección, estará a cargo del técnico catering 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 **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA con cargo al presupuesto de vigencia 2022.** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con solicitud de presupuesto **No. 3922 del 01 de Febrero de 2022.**

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.

El presente proceso se encuentra respaldado con la solicitud de presupuesto No. 3922 del 01 de febrero de 2022 por un valor de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.**

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM Vivieres Comedores	A-08-01-01-002-003 Productos de Alimentación y productos derivados del alimento otros condimentos especias	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 día quince (15) de diciembre de 2022.

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	Batallón de Servicios N° 3	Calí / Valle del Cauca

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Codificación: CT-PC-21	
		Version No 00	Página 30 de 52
		Fecha	08 / 03 / 2018
			
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			

N° 3 Policarpa Salavarrieta	Policarpa Salavarrieta	
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 Palaca	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palaca	Buga / valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BATER BR-3	Batallón BATER 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 / Ricaurda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Marizales / 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 N° 23 "General Ramón Espina"	BASER 23	Pasto / Nariño
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BATERIO DE ENTRENAMIENTO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GRUPO	Ipiques / 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 relacionado en el cuadro anterior.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA FUERZA DE NUESTROS EJERCITOS	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 31 de 52	
		Fecha:	08	03	2018
		 Comando General de la Defensa			

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, podrá modificar los 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 recurrir al contravista 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, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

- Ingreso de los productos en el sistema SAP PL 10
- Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato suscrita por el Supervisor del contrato.
- 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.
- Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales, en caso no obligan a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requiere el pago al Fcsyga y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 28 de Julio 2013.
- Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 114 modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
- Informe de supervisión
- A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- 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 de forma contigua:

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

Todos los pagos estarán sujetos al cumplimiento de la programación de Caja FAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS TÉCNICOS	
		Forma: OT-ED-01	
		Versión No 00	
		Página 32 de 52	
		Fecha	02 03 2018
		 Ministerio de la Defensa Nacional	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DE TESORERÍA 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 PAO, 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 autenticación.

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: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofrecidos, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán tener centavos, 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, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al entero para poder realizar la adjudicación

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.

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).

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión es nuestro mayor valor	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 33 de 52
		Fecha: 08 03 2018	 Fuerza Armada y Empacados de la Defensa

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 en la recepción al pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirve 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 habilitado (opción autorizada), 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: **#S** 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 **#S**, debidamente separados por punto y coma, según el ejemplo:

#S15-20-00-011; Contrato; Pedido #000001; agencia.logistica@gov.co#S

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del / la destinataria** 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 contenido electrónico (Documento zip (PDF, XML).

PROCESO		GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Contrato OT-FO-21 Versión No 00 Página 34 de 52 Fecha: 08/03/2018	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PRELIMINARES	 Oficina de la Ordenación de la Defensa	

6. Enviar al buzón electrónico sifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico "Documento digital (PDF, XML) entregado en el correo electrónico 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 el 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, de otro modo, el proveedor o contratista deberá enviar 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. Siendo obligatorio, en cualquiera de las dos opciones requeridas 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 proveedor en el documento electrónico.

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.

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

2.7 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: El contrato a celebrarse será el suscrito.

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 Guacolda 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 deriva 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 1897 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 selección de oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección. ... numeral 2 "Selección abreviada. La selección abreviada corresponde a la

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERZAS ES FUERZA	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
		Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 35 de 52
Fecha:	08	03	2018
			 Ministerio de Defensa

modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cantidad o disponibilidad 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 1827 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 efectos 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 Acortada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Artículo 2.2.1.1.2.2, el cual indica las reglas aplicables a la subasta inversa, así:

- “1. Los pliegos de condiciones y demás documentos 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 contratar directamente 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 ofrecido 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 la oferta, 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 las al 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 iniciará con el precio más bajo
5 Minutos	3%	A partir del menor valor presentado por uno de los oferentes al resto de participantes iniciarán la mejora de su oferta.

PROCESO		GESTIÓN DE LA DEFENSA	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	DOCUMENTOS ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PRELIMINARES	
	Versión No 00 00 03 2018		
		Página 36 de 52	
		 MINISTERIO DE DEFENSA INSTITUTO VENEZOLANO DE LA DEFENSA	

4. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES: APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.4.2, por la cuantía del proceso que se está desarrollando no es susceptible de ser limitada a MIPYMES, ya que para la fecha en que la cuantía del mismo es menor a US\$125.000 dólares liquidados con la tasa de cambio que para el día de la convocatoria fijó los 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 Zulia con el fin de 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 micro, 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 promoción a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica y la técnica, en caso de existir, el 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 adicional para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

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

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:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 37 de 52
		Fecha: 08 03 2018	
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			

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

PROCESO		DISEÑO DE APLICACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	2021-01-07-00-00 2021-01-07-00-00	Página 38 de 52
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PRELIMINARES	03 03 2018	 Ministerio de la Defensa

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 en la Ley 2046 de 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, quienes podrán ganar el derecho a la igualdad de los pequeños productores, los contratos de proveeduría que se presenten respecto de los cuales podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante las secretarías de agricultura o en 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 estar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedades, del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio 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 darán 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.

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 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 39 de 52	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

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”.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00			
		Página 40 de 52			
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Fecha.	08	03	2018

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.

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 41 de 52	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

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 2.2.1.1.6.1. *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: En la solicitud de cotizaciones se dio cumplimiento a los parámetros fijados por la guía de Colombia compra eficiente, por lo cual se solicitó cotización a través de la plataforma SECOP II y mediante solicitud 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)

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERTES FUERTES	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Grupo Sotomayor y Asociados de la Defensa ASOCIADOS			
		Versión No 00				Página 42 de 52	
		Fecha.	08			03	2018

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
GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S	900.870.468-1	CALLE 46B No 5N-19 – CALI (VALLE)	4118206-3176465501
CONGELADOS CRISS S.A.S	900.753.604-4	CRA 29 25-45 BARRIO EL JARDIN - CALI (VALLE)	3268062
Precio Histórico-CONTRATO 014-003-2021			

De las cotizaciones allegadas se concluye que:

1. Los proveedores que presentaron cotizaciones son comerciantes y productores con capacidad de entrega en las jurisdicciones mencionadas.
2. Se verificó que los proveedores están cotizando los mismos requisitos técnicos.
3. Se verificó que las cotizaciones son de fecha de vigencia 2022.

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 **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$250.000.000) INCLUIDO IVA**, el cual se adjudicará de forma GLOBAL.

ESTUDIO DE MERCADO PRECIOS PROMEDIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACIÓN No 1 GRUPO SUGA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO TOTAL	COTIZACIÓN No 2 CONGELADOS CRISSL	VALOR IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	PRECIO HISTORICO 014-003-2021 IVA INCLUIDO	PRECIO PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	Empanada grande de carne x 100 gramos	UNIDAD	1.008,00	192,00	1.200,00	1.092,00	208,00	1.300,00	624,00	1.041
2	Dedo de queso x 80 gramos	UNIDAD	1.092,00	208,00	1.300,00	1.218,00	232,00	1.450,00	916,00	1.222
3	Dedo hawaiano x 80 gramos	UNIDAD	1.261,00	239,00	1.500,00	1.303,00	247,00	1.550,00	1.096,00	1.382
4	Pastel de yuca x 100 gramos	UNIDAD	2.479,00	471,00	2.950,00	2.689,00	511,00	3.200,00	2.261,00	2.804
5	Marranitas x 100 gramos	UNIDAD	2.941,00	559,00	3.500,00	3.193,00	607,00	3.800,00	2.337,00	3.212
6	Pastel hojaldrado (pollo, carne, ranchero y hawaiano) x 150	UNIDAD	2.689,00	511,00	3.200,00	2.521,00	479,00	3.000,00	2.147,00	2.782

PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Ejércitos	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	Página 43 de 52	 Grupo Socio y Laboral de la Defensa					
		Versión No 00							
		Fecha: 08 / 03 / 2018							

	gramos									
7	Aborrajado x 100 gramos	UNID AD	2.437,00	463,00	2.900,00	2.353,00	447,00	2.800,00	2.033,00	2.578

El producto se encuentra gravado con IVA

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	RESERVADA		CONDICIONES DEL			

PROCESO											
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERZA ES FUERZA		TÍTULO				Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00				Página 45 de 52	
						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 prorroga 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 a 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	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por		Informe de supervisión	Mensual

PROCESO											
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas		TÍTULO				Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa Comando en Jefe de la Defensa			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Versión No 00				Página 46 de 52	
		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	requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	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 termino convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	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 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	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento	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 nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	Código: CT-FO-21		 Comando en Jefe de la Defensa
	Versión No 00	Página 48 de 52	
Fecha.		08	03
		2018	

- El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.
---	--

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	MERCANCIAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCIAS Y			X
GUATEMALA	CONSTRUCCIÓN			X
TLC CANADÁ	MERCANCIAS/ 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

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

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 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; ¿S

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
50182000;	SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS PARA LOS COMEDORES DE TROFA 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	250.000.000

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.

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 50 de 52
				Fecha.	08 03 2018
 Ministerio de la Defensa					

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 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 51 de 52
				Fecha.	08 03 2018
					

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

Cordialmente,

ORDENADOR DEL GASTO


CR (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
 Director Regional Suroccidente

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR


T.D. EDUARDO NARVAEZ
 Técnico servicios

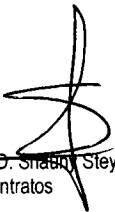
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR

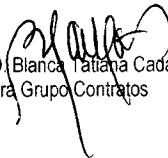

TD. SHAUNY STEYCIDAZA MARTINEZ
 Técnico Contratos

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 52 de 52
		Fecha	08 03 2018

COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR


PD. ANA MARIA MORENO
Profesional presupuesto y cartera


Elaboro: TD. Shanny Steyci Daza M.
Técnico contratos


Reviso: PD. Blanca Tatiana Cadavid R.
Coordinadora Grupo Contratos