

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00	Página 1 de 66		
				Fecha.	08	03	2018

COMEDORES AGLO: ALRSO-PA-AYS - 14114
23 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 DE PANADERIA Y PASTERIA 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" LOTE 1 Y 2., 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" celebró 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				
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		
				Versión No 00	Página 2 de 66	
		Fecha.	08	03	2018	
						

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

Generalidades:

De acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 de diciembre de 2005 y modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene por objeto "...ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares..." y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "...Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan...". En virtud de este Decreto la Regional Suroccidente, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, requiere el "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA 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" LOTE 1 Y 2, para la preparación de alimentos y de esta forma satisfacer los requerimientos puntuales de las unidades tácticas, a través de los partes diarios de rancho.

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

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

En consideración a lo anterior. La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiere adelantar un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del el "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA 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" LOTE 1 Y 2, 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							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 3 de 66	
						Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018				
									

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 DE PANADERIA Y PASTELERIA 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" LOTE 1 Y 2, 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 Víveres 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 DE PANADERIA Y PASTELERIA 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" LOTE 1 Y 2, 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 DE PANADERIA Y PASTELERIA 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" LOTE 1 Y 2

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:



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 4 de 66

Fecha.

08

03

2018



Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	18	19	00	Pan y galletas y pastelitos dulces
E	50	18	20	00	Tartas y 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.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	SAP 200001768 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	SAP 2000002050 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	SAP 200001768 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	PAN SEDA x 65 Gramos	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	PAN SEDA x 80 Gramos	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	SAP 200001751 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	CROASSANT X 80 Gramos	SAP 200001725 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
8	TORTA DE VAINILLA x 80 Gramos	SAP 200001786 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
9	CUCA x 80 Gramos	SAP 200001726 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
10	MANTECADA x 80 Gramos	SAP 200001745 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
11	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	SAP 200000713 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
12	GALLETA DULCE x 80 Gramos	SAP 200002100 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
13	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	SAP 200000280 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
14	PERA DE AREQUIPE X 80 GR	SAP 200001752 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
15	PAN COCO X 65 Gramos	SAP 200001750 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
16	PAN TAJADO X 450Gramos	SAP 200001755 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
17	PAN ROSCON X 80 Gramos	SAP 200002138	UNIDAD

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		
				Versión No 00	Página 5 de 66	
				Fecha.	08	03
						

		Resolución 2674 de 2013	
18	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

NOTA 1. 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.

NOTA 2: 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 3: 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 4: 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 cármicos 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 QUE SE ANEXAN A CONTINUACION:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 6 de 66
		Fecha.	08	03	2018
					

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

		PAN ROSCON			
	Código	200001760 200002138			
	Clasificación	PANADERÍA			
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.			

	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este 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																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacterias col (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias termotolerantes (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1563 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Enterobacterias col (UFC/g)	3	2	0	0	Enterobacterias termotolerantes (UFC/g)	3	2	0	0	Salmonella en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ⁴	Staphylococcus aureus UFC/g	3	1	10 ²	10 ⁴
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																			
	n	c	m	M																																
Enterobacterias col (UFC/g)	3	2	0	0																																
Enterobacterias termotolerantes (UFC/g)	3	2	0	0																																
Salmonella en 25g	3	0	0	---																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ⁴																																
Staphylococcus aureus UFC/g	3	1	10 ²	10 ⁴																																
	Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, 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	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 60 gramos																																		
	Requisitos Normativos	NTC 1563 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		
	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades																																		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 7 de 66	
		Versión No 00	Fecha: 08 03 2018		

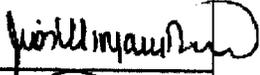
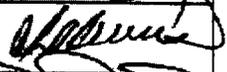
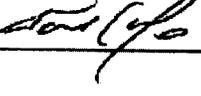
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 2 de 2	
		Versión No. 00	Fecha: 12 07 2018		

Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
--	--

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualizada los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cerdosa	04 MARZO 2020	
Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Enchaes	04 MAR. 2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos RIVERA Pineda	04 Mar 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 8 de 66
		Fecha.	08	03	2018
					

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN TAJADO
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001755
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto homeado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos:																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad en % m/m</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g/100 g de harina)</td> <td>5</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	5	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
Grasa (g/100 g de harina)	5	18																	
	Requisitos físicoquímicos pan blanco - NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ²					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ²															
	Requisitos microbiológicos pan sin salero - NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013. Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorche.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha:	08	03	2018

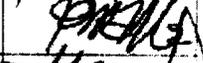
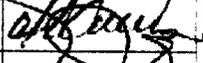
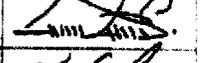
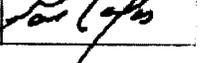
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-75		Página 2 de 2	
		Versión No. 00	12	07	2018
		Fecha:	12	07	2018

Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
-----------------------------------	-----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos BIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Carmona	10 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 Feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 10 de 66	
						Fecha.	08	03	2018



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
						Fecha:	12	07	2018

PAN DE COCO	
-------------	--

Código	200001750 / 200000503
Clasificación	PANADERÍA
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros editivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="698 1165 1226 1333"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agencia alimentaria</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Streptococcus aerobius coagulans perfringens (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella sp. (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agencia alimentaria	Límite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Streptococcus aerobius coagulans perfringens (UFC/g)	3	2	0	0	Salmonella sp. (UFC/g)	3	0	0	—	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	2	10 ²	10 ³	Staphylococcus aureus (UFC/g)	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agencia alimentaria	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Streptococcus aerobius coagulans perfringens (UFC/g)	3	2	0	0																															
Salmonella sp. (UFC/g)	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	2	10 ²	10 ³																															
Staphylococcus aureus (UFC/g)	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser clásica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 16 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 11 de 66	
						Fecha:	08	03	2018

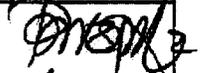
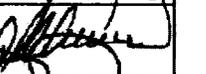
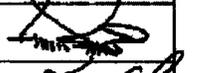
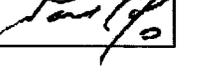
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 2 de 2	
						Fecha:	12	07	2018

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado		Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- 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).

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardena	04-Marzo-2020	
Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04-03-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collantes Encinlata	04-MARZO 2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rheros Pineda	04-Marzo 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 12 de 66
		Fecha.	08	03	2018
					

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

PAN PERA	
Código	200000512 / 200001752
Clasificación	PANADERÍA
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).																																		
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	2	0	0	Salmonella en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ³	10 ⁴	Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	2	0	0																															
Salmonella en 25g	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ³	10 ⁴																															
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo regulara la Reglasi en Pliego de condiciones.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 13 de 66

Fecha:

08

03

2018



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 2 de 2</p>
	<p>Fecha:</p>	<p>12</p>		<p>07</p>

Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- 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).

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo. 2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazo Encinales	04 MARZ. 2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 14 de 66	
						Versión No 00		Fecha: 08 03 2018	
						Fecha: 08 03 2018			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
						Versión No. 01		Fecha: 25 03 2021	
						Fecha: 25 03 2021			

PRODUCTO	GALLETA DE AVENA
----------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	<p>Producto horneado tipo galleta con forma redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, elaborados mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otros farináceos con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales, edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.</p>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superiores, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos en 100 g de muestra</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>3.0</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td>-</td> <td>10.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos Físicoquímicos NTC 1241:2007 (fecha actualización).</p>	Requisitos en 100 g de muestra	m	M	pH de solución acuosa al 10 %	3.0	0.5	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3	-	Humedad %	-	10.0								
	Requisitos en 100 g de muestra	m	M																			
	pH de solución acuosa al 10 %	3.0	0.5																			
	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3	-																			
Humedad %	-	10.0																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>1000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en agua, UFC/g</td> <td><10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras y mohos, UFC/g</td> <td>50</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E.coli, UFC/g</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella, UFC/g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (fecha actualización).</p>	Requisitos	m	M	Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000	Recuento de coliformes en agua, UFC/g	<10	10	Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100	-	Recuento de levaduras y mohos, UFC/g	50	500	Recuento de E.coli, UFC/g	<10	-	Recuento de Salmonella, UFC/g	10	100
Requisitos	m	M																				
Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000																				
Recuento de coliformes en agua, UFC/g	<10	10																				
Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100	-																				
Recuento de levaduras y mohos, UFC/g	50	500																				
Recuento de E.coli, UFC/g	<10	-																				
Recuento de Salmonella, UFC/g	10	100																				
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. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																					
REQUISITOS LEGALES	NTC 1241, Res. 2674 del 2013, Res 5108/2006, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.																					

EMPAQUE/EMBALAJE	Presentación del Producto	SAP 200000280 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
------------------	---------------------------	---

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	
		Página 15 de 66	
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Fecha.	08 03 2018



Continúa Ficha Técnica de Producto ... **Galleta de AVENA**

TÍTULO:	SAP 200001081 Galleta de Avena *34G SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND
Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2006.

VALOR DE VIDA ÚTIL: El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DE EMBAJAJE: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2874 de 2013.

- Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto
- 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 año de almacenamiento.

FECHA DE VALIDACIÓN: **OCTUBRE DE 2021**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007. En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2006. En contenido se incluye en el SAP 200002300 la presentación de 80 a 80 g. En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.
3	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando item presentación.

FECHA	CONCEPTO	FECHA	SERENA
2021	Profesional de Defensa Abastecedor Clase I	Ing. Alm. Inés Myriam Rivera Gardón	27 OCT 2021
2021	Director Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Acha. Rosa Mary Enciso Melo	28 OCT 2021
2021	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021
2021	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Plaza	28 OCT 2021

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 16 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA DULCE
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002100
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1	Componentes	Valores			Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																			
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
	Humedad (%)	-	10,0																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformos en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> especie positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2	Requisito	n	m	M	C	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	100	5000	1	Recuento Coliformos en placa, UFC/g	3	100	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> especie positiva, UFC/g	3	<100	-	1	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	2	10	100	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	2	10	-	1	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	2	10	100	1
Requisito	n	m	M	C																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	100	5000	1																																
Recuento Coliformos en placa, UFC/g	3	100	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> especie positiva, UFC/g	3	<100	-	1																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	2	10	100	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	2	10	-	1																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	2	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	Contenido de Metales pesados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ploomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Contenido	Ploomo, como Pb (mg/kg)	0,2																															
Componente	Contenido																																			
Ploomo, como Pb (mg/kg)	0,2																																			
Contenido	No aplica																																			
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002100 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

[Handwritten signature]

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21	Versión No 00		Página 17 de 66
		Fecha:	08	03	2018



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		Código: PA-FO-76	Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07	2018

Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
-----------------------------------	-----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000/2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se fabrica en bodegas con maximo un (1) mes despues de la fecha de fabricacion" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigen dos valores diferentes. Se lechura requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLITAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se actua condición de concepto sanitario y ante encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron anuladas en ficha técnica de negociación: Nota 1 "El Manual de Buenas Practicas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1007 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se actua el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por mínimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquímicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP.
7	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto, toda vez que corresponde a la Galleta salada así: "Producto obtenido mediante el horno apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas..." se retira la descripción "... Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado". Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 294 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
8	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molinería" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado" y se ajusta así: "El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción". Se ajustan las certificaciones del proveedor así: 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).
9	Se incorpora el código SAP 200002100 al producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos. En requisitos normativos, se incluye el cumplimiento de la Resolución 2074 de 2013.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 18 de 66	
						Fecha.	08	03	2018



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

GALLETA NEGRA TIPO CUCA	
-------------------------	--

Código	200001726 200000229
Clasificación	PANADERIA
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda

Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.																												
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valores			Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0													
Componentes	Valores																												
	Min	Max																											
Proteína (%) en base seca	3,0	-																											
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																											
Humedad (%)	-	10,0																											
Requisitos Microbiológicos	<p>Requisitos fisicoquímicos para galletas sin refino - NTC 1241-Tabla 1</p> <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>2000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformos totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> aerobios positivos, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento levaduras y mohos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Campylobacter</i> spp, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Salmonella</i> spp, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin refino - NTC 1241-Tabla 2</p>	Requisito	n	m	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	2000	5000	Recuento Coliformos totales, UFC/g	3	<100	30	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> aerobios positivos, UFC/g	3	<100	-	Recuento levaduras y mohos, UFC/g	3	50	100	Recuento <i>Campylobacter</i> spp, UFC/g	3	<100	-	Recuento <i>Salmonella</i> spp, UFC/g	3	10	100
Requisito	n	m	c																										
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	2000	5000																										
Recuento Coliformos totales, UFC/g	3	<100	30																										
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> aerobios positivos, UFC/g	3	<100	-																										
Recuento levaduras y mohos, UFC/g	3	50	100																										
Recuento <i>Campylobacter</i> spp, UFC/g	3	<100	-																										
Recuento <i>Salmonella</i> spp, UFC/g	3	10	100																										
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. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																												
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 60 gr																												
Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																												

Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
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.

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 19 de 66

Fecha:

08

03

2018



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 2 de 2</p>
	<p>Fecha:</p>	<p>12</p>		<p>07</p>

	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.</p>
Empaque	<p>El producto debe empaquetarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario</p>
Rotulado	<p>Se debe indicar como mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.</p>
Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.</p>

- 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)

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP. Los Requisitos faltantes se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 a 90 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: 0 FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	<i>[Signature]</i>
Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	<i>[Signature]</i>
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	<i>[Signature]</i>
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Escalante	04-MAR 2020	<i>[Signature]</i>
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	04-Mar 2020	<i>[Signature]</i>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Nuestros Fuertes</small>	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Página 20 de 66	
		Versión No 00		Fecha: 08 03 2018	
		Fecha: 08 03 2018		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Nuestros Fuertes</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			
		Versión No. 00				Página 1 de 2	
		Fecha: 12 07 2018					

	TORTA DE BANANO
Código	SAP 200000713
Clasificación	Repostería
Descripción del Producto	Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, banano, azúcar, agente leudante, así, el producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

	Ingredientes	Banano, harina de trigo fortificado, huevos, azúcar, margarina y aditivos permitidos, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																									
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad, en %m/m</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> </table>	Humedad, en %m/m	30																								
Humedad, en %m/m	30																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">10.000</td> <td style="text-align: center;">20.000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP conformes totales/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP conformes Fecales/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de S.Aerobios cocultos positivos (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Molchos y Lavados (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Biscochos</p>	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	3	10.000	20.000	1	NMP conformes totales/g	3	7	11	1	NMP conformes Fecales/g	3	<3	-	0	Recuento de S.Aerobios cocultos positivos (UFC/g)	3	<100	-	0	Molchos y Lavados (UFC/g)	3	100	200	1	
Recuento total de microorganismos mesófilos/g	3	10.000	20.000	1																							
NMP conformes totales/g	3	7	11	1																							
NMP conformes Fecales/g	3	<3	-	0																							
Recuento de S.Aerobios cocultos positivos (UFC/g)	3	<100	-	0																							
Molchos y Lavados (UFC/g)	3	100	200	1																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	No Aplica																										
Contenido	Unidad x 60 gramos mínimo																										
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.																										

	Presentación del Producto	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 60 gramos mínimo.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.	
Empaque	Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado). El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.	
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.	

Bula

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 21 de 66	
		Fecha:	08	03	2018

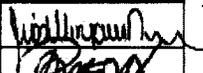
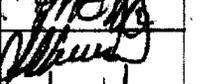
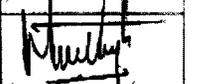
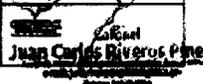
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12	07	2018

		La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 15 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) días de fabricado.

	<ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente para establecimiento o planta de producción: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial.
--	---

	MARZO DE 2021
--	---------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	Profesional de Debenes Abastecimientos Clase I	Ing. Afra. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
	Director Abastecimientos Clase I	Afra. Rosa Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	12-03-21	
	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	12-03-21	



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 22 de 66

Fecha.

08

03

2018



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

MANTEGADA

Código	200000443 /200001745
Clasificación	Repostería
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Malz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superados, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3 600</td> <td>10 600</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcusoccus faecalis positivos, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Presentes</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli aerobias, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	3 600	10 600	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de Streptococcusoccus faecalis positivos, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Presentes	-	Recuento de E. coli aerobias, en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	3 600	10 600																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de Streptococcusoccus faecalis positivos, en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Presentes	-																															
Recuento de E. coli aerobias, en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al masticar, 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 de 80 gramos.																																		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5106/05, Resolución 2674 de 2013,																																		

Presentación del Producto	Canastilla por 30 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

Handwritten signature

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 23 de 66
		Fecha: 08 03 2018	

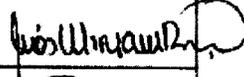
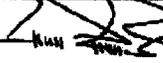
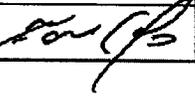
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-76	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.
- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.
- El personal debe poseer dotación acorde a la normalidad sanitaria para la entrega del producto.

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-76 Versión 00, se retiran los códigos GIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto Médico sanitario FAVORABLE (FV) e FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Director Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinas	04-03-2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Página 24 de 66			
		Versión No 00		Fecha.			
		08		03		2018	
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>					

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO									
 <small>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>							
		Versión No. 00				Página 1 de 2					
		Fecha:				12		07		2018	

PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
--

Código	200000005 / 200001786/ 200000716 / 200001787
Clasificación	Repostería
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de harinas de trigo y crumados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, maníquilla, huevos, esencia, polvo para hornear.														
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin: 5px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>INDICADOR</th> <th>en</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>MAP Coliformos totales</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>MAP Coliformos fecales</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella y Shigella</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / SGA</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos: MYVINA para galletas y bizcochos	INDICADOR	en	Recuento total de microorganismos mesófilos	≤10000	MAP Coliformos totales	≤7	MAP Coliformos fecales	<3	Recuento de Escherichia coli	<100	Recuento de Salmonella y Shigella	≤100	Detección de Salmonella / SGA	Ausencia
INDICADOR	en														
Recuento total de microorganismos mesófilos	≤10000														
MAP Coliformos totales	≤7														
MAP Coliformos fecales	<3														
Recuento de Escherichia coli	<100														
Recuento de Salmonella y Shigella	≤100														
Detección de Salmonella / SGA	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.														
Contenido	200000005 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos.														
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.														

Presentación del Producto	Censilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en censilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto Médico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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.
Empaque	Bolsas de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha:	08	03	2018

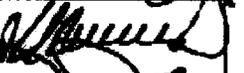
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12	07	2018

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para el caso de acople y distribución expedido por la autoridad sanitaria.

MAYO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Mijena Rivera Gendona	08 Mayo 2020	
Director Abastecimientos Clase I.	Adm. Rosa Mary Escobedo Melo	08 Mayo 2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios.	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carnacho-Gilz	08 Mayo 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Celis Encarnación	08 MAY 20	
Secretaría General.	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	08 MAY 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	
		Fecha: 08	03 2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <small>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha: 12	07 2018

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001871
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. 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	No Aplica																														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width: 100%; margin: 5px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	100	1000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	1000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	100	1000	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/g)	0	0	0	0	Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g	5	2	100	1000
	Requisitos microbiológicos	n	c	m	M																											
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	100	1000																											
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	1000																											
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	100	1000																											
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/g)	0	0	0	0																												
Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g	5	2	100	1000																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, 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	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001871 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und																															
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2874 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

[Handwritten Signature]

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Fuerzas Armadas</small>	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Página 27 de 66	
		Versión No 00		Fecha: 08 03 2018	
		Fecha: 08 03 2018		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

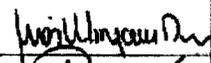
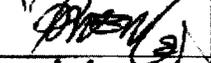
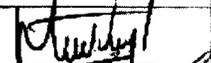
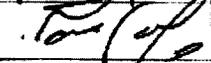
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Fuerzas Armadas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha: 12 07 2018			

		con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado		Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. en requisitos normativos se cambia por: NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013. Res. Min. Protección Social 6109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12.08.21	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 28 de 66

Fecha.

08

03

2018



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>	
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>
	<p>Código: PA-FO-75</p>
	<p>Versión No. 01</p> <p>Página 1 de 2</p>
<p>Fecha:</p>	<p>28 03 2021</p>

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	<p>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. 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.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>NISSA</th> <th>México</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td style="text-align: center;">40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4,8</td> <td style="text-align: center;">6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan hojaldrado - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisito	NISSA	México	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																			
	Requisito	NISSA	México																																
	Humedad, en %	20,0	40,0																																
	pH	4,8	6,0																																
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																		
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Unidad por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">5 000</td> <td style="text-align: center;">10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (cualquier serotipo), en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/25g)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Unidad por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (cualquier serotipo), en UFC/g	5	0	-100		Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/25g)	5	0	Ausencia		Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Unidad por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (cualquier serotipo), en UFC/g	5	0	-100																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/25g)	5	0	Ausencia																																
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, 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.</p>																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)
------------------------------	--

Continúa Ficha Técnica de Producto ... PAN CROISSANT

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

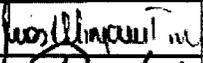
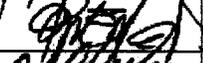
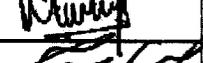
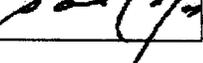
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Comercializador	<p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</p> <p><input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p>
--	---

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

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además 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".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por B.G.O.L, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 30 de 66	
						Versión No 00		Fecha: 08 03 2018	
						Fecha: 08 03 2018		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 2	
						Versión No. 00		Fecha: 12 07 2018	
						Fecha: 12 07 2018		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

PAN CORRIENTE	
Código	200001768 / 200002050
Clasificación	Panadería
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 por la legislación nacional vigente.

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																		
Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,2</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pas - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,2	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,2	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pas - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	<p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>347</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Pan</p>	Humedad (%)	14,8	± 0,4	Grasas (%)	2,2	-	Carbohidratos (%)	72,9	-	Calorías (kcal)	347	-																						
Humedad (%)	14,8	± 0,4																																	
Grasas (%)	2,2	-																																	
Carbohidratos (%)	72,9	-																																	
Calorías (kcal)	347	-																																	
Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su destilación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna.																																		
Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 66 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
		Código: CT-FO-21	Página 31 de 66
		Versión No 00	Fecha: 08 03 2018

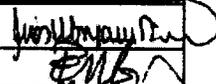
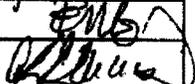
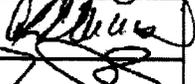
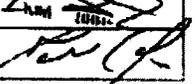
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Código: PA-FO-75	Página 2 de 2
		Versión No. 00	Fecha: 12 07 2018

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

MARZO 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basada en Sistema SAP, se ajustan requisitos físico-químicos y registros microbiológicos basados en NTC 1963 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "informe debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MAR-2020	
Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-MAR-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04-MAR-2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazo Encinetas	04-MAR-2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-MAR-2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 32 de 66
		Fecha.	08	03	2018
					 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>

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

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

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

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 33 de 66	
		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 distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 34 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

- Presentar documentación que acredite vehículo (s) 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.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 35 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de servicios de la regional suroccidente y como supervisores locales 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.

Obligaciones Generales:

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 36 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03



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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo “Correo”, el buzón electrónico sifnacion.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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 37 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unidad de Suministro</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 38 de 66	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>							

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 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 vehiculos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 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, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 39 de 66	
					Fecha.	08	03
					 <small>Grupo Social y Empresarial de la Fuerzas</small>		

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

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

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

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

NOTAS GENERALES

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

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

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, 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 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 inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

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

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

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
		TÍTULO			Código: CT-FO-21				
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Versión No 00		Página 40 de 66		
					Fecha.	08	03	2018	

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

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, como supervisores locales 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 respetiva comunicación se hará mediante oficio.

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto del proceso de contratación es de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA con cargo al presupuesto de vigencia 2022. Distribuidos así:**

Para el **lote 1 (BR3,23 Y 29)** el CDP No.4022 del 01 de febrero de 2022 por la suma de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

Para el **lote 2 (BR8)** el CDP No.4122 del 01 de febrero de 2022 por la suma de por doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.

NOTA 1: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma parcial por lotes o grupos.

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.4022 y 4122 del 01 de febrero de 2022 por un valor total de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA, los cuales serán distribuidos así:**

Para el **lote 1 (BR3,23 Y 29)** el CDP No.4022 del 01 de febrero de 2022 por la suma de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

Para el **lote 2 (BR8)** el CDP No.4122 del 01 de febrero de 2022 por la suma de por doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.

VIVCOM Víveres Comedores	A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería almidones y	Propios	20	CSF

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 41 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

	productos derivados del almidón; otros productos alimenticios			
--	---	--	--	--

NOTA 1: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera PARCIAL por LOTES Y/O GRUPOS de acuerdo al presupuesto oficial asignado.

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

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:

LOTE 1: PARA LA BR3, BR23 Y BR29, por valor de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 PolicarpaSalavarieta	Batallón de Servicios N° 3 PolicarpaSalavarieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
Comedor Aglo A.S.P.C N° 29	Batallón A.S.P.C N° 29	Popayán / Cauca
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	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GMCAB	Ipiales / Nariño

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de nuestros Puertos	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 42 de 66	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
 Grupo Social y Empresarial de la Defensa									

LOTE 2: PARA LA BR8, por valor de doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA

BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindío

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES:

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

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

2.8 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:

a) Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 43 de 66	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		
					

- b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
- d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Fosyga y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
- e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
- f) Informe de supervisión.
- g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago donde contenga:
- Nombre o Razón Social
 - Numero de Nit.
 - Entidad Financiera
 - Número de cuenta
 - Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

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

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

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21			
		Versión No 00	Página 44 de 66		
Fecha.	08	03	2018		

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 ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar 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 antero 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)

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 45 de 66	
		Versión No 00	Fecha. 08 03 2018		
					

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 46 de 66	
						Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018				
					 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>				

2.10. ORDENADOR DEL GASTO: En cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 167 del 07 de febrero del 2022, la PD FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA Coordinadora Administrativa es encargada de las funciones de la Dirección de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, por lo tanto, el ordenador del gasto para el proceso contractual.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

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

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 47 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la Entidad Estatal debe aplicar las reglas del numeral 1 al 5 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del presente decreto.”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21			
		Versión No 00	Página 48 de 66		
Fecha.	08	03	2018		

1. Certificación del contador o revisor fiscal, según sea el caso, en la cual se señale la condición de MIPYME, y su tamaño empresarial (micro o pequeña o mediana empresa).

2. Certificado de Cámara de Comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio. Si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio o Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural sin establecimiento de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad, con el fin de acreditar mínimo un año de existencia.

De no haberse recibido al menos tres (3) manifestaciones de interés de micros, pequeñas o medianas empresas, cumpliendo con los requisitos establecidos, se adelantará la convocatoria de forma pública.

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

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

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

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

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

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

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

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 49 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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

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

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

Parágrafo. La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presentes los casos de fuerza mayor o caso fortuito.

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión es nuestra fuerza</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 50 de 66	
					Fecha.	08	03
					 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>		

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

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

Esquema de Puntajes Adicionales

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

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

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

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

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

Puntajes Adicionales facultativos

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 51 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

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 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”.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 52 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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.

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.**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 53 de 66	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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 se recibió cotización que obra en el presente estudio de mercado, así mismo la entidad solicitó cotización de forma directa a empresas del sector que suministran el producto requerido por la entidad a fin de buscar precios que se ajusten a la realidad del mercado y evitar precios altos; Dichas 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.

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	CALLE 46B No 5N-19 – CALI (VALLE)	4118206-3176465501
PAISAPAN J.J S.A.S	900.284427	AUTOPISTA NORTE KM 25 PARQUE INDUSTRIAL DEL NORTE BGA 113-114 - GIRARDOTA (ANTIOQUIA)	602 - 4118206
Precio Histórico-CONTRATO 014-032-2021 Lote 1 y Lote 2			

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.

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
		TITULO					Código: CT-FO-21		
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					Versión No 00		Página 54 de 66
				Fecha.	08	03	2018		

Según el estudio realizado, el presupuesto estimado para esta contratación es el mencionado en el numeral 2.4 PRESUPUESTO OFICIAL, es decir, la suma de MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA, el cual se adjudicará de forma PARCIAL por lotes o grupos así:

Para el **lote 1 (BR3,23 Y 29)** el CDP No.4022 del 01 de febrero de 2022 por la suma de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

Para el **lote 2 (BR8)** el CDP No.4122 del 01 de febrero de 2022 por la suma de por doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.

ESTUDIO DE MERCADO PRECIOS PROMEDIO

Lote 1 (BR3,23 Y 29)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACIÓN No 1 PAISAPAN J.J S.A.S	VALOR IVA	VALOR UNITARIO TOTAL	COTIZACIÓN No 2 SUGA GRUPO EMPRESARIAL	VALOR IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	PRECIO HISTORICO 014-032-2021 IVA INCLUIDO	PRECIO PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	UNIDAD	750,00	-	750,00	641,00	-	641,00	475,00	622
2	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	UNIDAD	900,00	-	900,00	786,00	-	786,00	582,00	756
3	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	UNIDAD	1.200,00	-	1.200,00	1.199,00	-	1.199,00	888,00	1.096
4	PAN SEDA x 65 Gramos	UNIDAD	850,00	-	850,00	782,00	-	782,00	579,00	737
5	PAN SEDA x 80 Gramos	UNIDAD	900,00	-	900,00	898,00	-	898,00	665,00	821
6	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	UNIDAD	800,00	-	800,00	786,00	-	786,00	582,00	723
7	CROASSANT X 80 Gramos	UNIDAD	900,00	-	900,00	898,00	-	898,00	665,00	821
8	TORTA DE VAINILLA x 80 Gramos	UNIDAD	924,00	176,00	1.100,00	863,00	164,00	1.027,00	761,00	963
9	CUCA x 80 Gramos	UNIDAD	714,00	136,00	850,00	692,00	131,00	823,00	610,00	761



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 55 de 66

Fecha.

08

03

2018



10	MANTECADA x 80 Gramos	UNID AD	840,00	160,00	1.000,00	777,00	148,00	925,00	685,00	870
11	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	UNID AD	1.008,00	192,00	1.200,00	949,00	180,00	1.129,00	836,00	1.055
12	GALLETA DULCE x 80 Gramos	UNID AD	798,00	152,00	950,00	777,00	148,00	925,00	685,00	853
13	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	UNID AD	924,00	176,00	1.100,00	863,00	164,00	1.027,00	761,00	963
14	PERA DE AREQUIPE X 80 GR	UNID AD	924,00	176,00	1.100,00	862,00	164,00	1.026,00	760,00	962
15	PAN COCO X 65 Gramos	UNID AD	900,00	-	900,00	764,00	-	764,00	566,00	743
16	PAN TAJADO X 450Gramos	UNID AD	4.600,00	-	4.600,00	3.933,00	-	3.933,00	2.913,00	3.815
17	PAN ROSCON X 80 Gramos	UNID AD	900,00	-	900,00	892,00	-	892,00	661,00	818
18	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	UNID AD	1.008,00	192,00	1.200,00	888,00	169,00	1.057,00	783,00	1.013

Lote 2 (BR8)

IT E M	DESCRIPCIÓN	UN ID AD DE ME DI DA	COTI ZACI ON No 1 PAIS APA N J.J S.A.S	VA LO R IV A	VAL OR UNI TAR IO TOT AL	COTIZAC ION No 2 SUGA GRUPO EMPRES ARIAL	VA LO R IV A	VAL OR TOT AL IVA INC LUI DO	PRECIO HISTORICO 014-032-2021 IVA INCLUIDO	PRECI O PROME DIO IVA INCLUI DO
1	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	UN ID AD	750,00	-	750,00	620,00	-	620,00	443,00	604
2	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	UN ID AD	900,00	-	900,00	771,00	-	771,00	551,00	741



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 56 de 66

Fecha.

08

03

2018



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

3	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	UN ID AD	1.200 ,00	-	1.20 0,00	1.095,00	-	1.09 5,00	779,00	1.025
4	PAN SEDA x 65 Gramos	UN ID AD	850,0 0	-	850, 00	638,00	-	638, 00	456,00	648
5	PAN SEDA x 80 Gramos	UN ID AD	900,0 0	-	900, 00	771,00	-	771, 00	551,00	741
6	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	UN ID AD	800,0 0	-	800, 00	771,00	-	771, 00	551,00	707
7	CROASSANT X 80 Gramos	UN ID AD	900,0 0	-	900, 00	825,00	-	825, 00	589,00	771
8	TORTA DE VAINILLA x 80 Gramos	UN ID AD	924,0 0	17 6,0 0	1.10 0,00	771,00	14 7,0 0	918, 00	656,00	891
9	CUCA x 80 Gramos	UN ID AD	714,0 0	13 6,0 0	850, 00	683,00	13 0,0 0	813, 00	581,00	748
10	MANTECADA x 80 Gramos	UN ID AD	840,0 0	16 0,0 0	1.00 0,00	727,00	13 8,0 0	865, 00	618,00	828
11	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	UN ID AD	1.008 ,00	19 2,0 0	1.20 0,00	817,00	15 5,0 0	972, 00	694,00	955
12	GALLETA DULCE x 80 Gramos	UN ID AD	798,0 0	15 2,0 0	950, 00	727,00	13 8,0 0	865, 00	618,00	811
13	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	UN ID AD	924,0 0	17 6,0 0	1.10 0,00	771,00	14 7,0 0	918, 00	656,00	891
14	PERA DE AREQUIPE X 80 GR	UN ID AD	924,0 0	17 6,0 0	1.10 0,00	801,00	15 2,0 0	953, 00	681,00	911
15	PAN COCO X 65 Gramos	UN ID	900,0	-	900,	745,00	-	745,	532,00	726

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

		AD	0		00			00		
16	PAN TAJADO X 450Gramos	UN								
		ID	4.600	-	4.60	3.150,00	-	3.15	2.248,00	3.333
		AD	,00		0,00			0,00		
17	PAN ROSCON X 80 Gramos	UN								
		ID	900,0	-	900,	841,00	-	841,	601,00	781
		AD	0		00			00		
18	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	UN								
		ID	1.008	19	1.20	824,00	15	981,	701,00	961
		AD	,00	2,0	0,00		7,0	00		
				0			0			

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	DE	SUBCLASE	TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MAS FAVORABLE			
LICITACIÓN			PPC			
			SUBASTA INVERSA			X
SELECCIÓN ABREVIADA		CARACTERÍSTICAS UNIFORMES (CTUCU)			SUBASTA INVERSA	
		10% MENOR CUANTÍA		CTUCU	SUBASTA INVERSA	
		MENOR CUANTÍA			PTC	
		DECLARATORIA DESIERTA			PPC	C/B
		ATENCIÓN DESMOBILIZADOS			PPC	C/B
					MENOR PRECIO	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 58 de 66
		Fecha.	08	03	2018
					

CONCURSOS DE MÉRITOS	CONSULTORÍA		CALIDAD
	CONCURSO ABIERTO	PTS D.A	
	CONCURSO PRECALIFICADO	PTS PTD	
	CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA EXCLUSIVA PRESTACIÓN DE SERVICIOS CIENCIA Y TECNOLOGÍA ARRENDAMIENTOS ADQUISICIÓN DE INMUEBLES	

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

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

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

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

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

ANÁLISIS DE RIESGO

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

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*

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

	Estimar	Reiniciar
\$ 1.371.000.184,34	Quedará resguardado en Escudo de PAFI	

Categoría	Descripción	Impacto	Valoración	Probabilidad	Monto	Porcentaje
					\$ 399.183.693,99	29,12%
Operatividad					\$ 93.689.851,07	6,83%
Operatividad					\$ 219.539.234,82	16,01%
Operatividad					\$ 219.539.234,82	16,01%
Operatividad					\$ 219.539.234,82	16,01%
Operatividad					\$ 219.539.234,82	16,01%
Operatividad					\$ 219.539.234,82	16,01%

MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapa	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	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



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 60 de 66

Fecha.

08

03

2018



2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente e calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 61 de 66	
		Versión No 00	Fecha: 08 03 2018		
					

14. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

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

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

<ul style="list-style-type: none"> - La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. - La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses. - El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas. 	<p>Garantía Seriedad de la oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Ítems, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.</p> <p>Teniendo en cuenta que el presente proceso es por lotes, la póliza de seriedad deberá otorgarse conforme al grupo que se vaya a presentar así:</p> <p>lote 1 (BR3,23 Y 29) por la suma de CIENTO VEINTICINCO MILLONES MCTE (\$125.000.000) que equivale al 10% del presupuesto asignado al grupo o lote No.01</p> <p>Para el lote 2 (BR8) por la suma de VEINTICINCO MILLONES DE PESOS MCTE (\$25.000.000) que equivale al 10% del presupuesto asignado al grupo o lote No.02</p>
---	---

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

<ul style="list-style-type: none"> - Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. - Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. 	<p>Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Con ocasión a 1. Mala calidad o insuficiencia 	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 62 de 66	
				Fecha.	08	03	2018
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>							

<p>de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría ó 2. Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato</p> <p>- El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</p>	<p>Calidad de los elementos suministrados: Por un valor equivalente al 50% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del mismo y 6 meses más; y de las prórrogas si las hubiere</p> <p>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.</p>
--	--

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00		Página 63 de 66	
						Fecha.	08	03	2018
									

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

[REDACTED]									
[REDACTED]									
50181900;50182000	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE			1	2	10	1	CCE-07	0

[REDACTED]									
[REDACTED]									
1.500.000.000	0	0	REGIONAL SUROCCIDENTE	CO-VAC-76001	PD ANA MILENA ARIAS POSADA	3335252	ana.arias@agencialogistica.gov.co		

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 64 de 66	
					Fecha.	08	03
					 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>		

19. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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

19.1 OBLIGACIONES POR PARTE DEL CONTRATISTA:

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 65 de 66	
				Fecha.	08	03	2018
							

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

20. El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.

21. El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.

22. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.

23. El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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

19.2 DE LA AGENCIA LOGISTICA

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

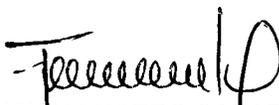
2. Pagar el valor del presente Contrato.

3. Asignar el supervisor, a través de quien la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE mantendrá interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.

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

Cordialmente,

ORDENADOR DEL GASTO



PD FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA

Coordinadora Administrativa encargada de la Dirección Regional Suroccidente

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 66 de 66	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>			

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR



T.D. GUILLERMO ANGULO
Técnico de bienes y servicios

COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR



TD. SHAUNY STEICY DAZA MARTINEZ
Técnico Contratos

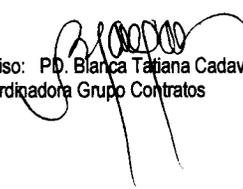
COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR



PD. ANA MARIA MORENO
Profesional presupuesto y cartera



Elaboró: TD. Shauny Steicy Daza M.
Técnico contratos



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