

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

CATERING: ALRSO-OL-AYS - 526
23 diciembre de 2020

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 adquirir el SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en el presente documento.

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto "ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimientos de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional" celebro el contrato interadministrativo: No.047-DIADQ-DIPER-2020 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		Página 2 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		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 JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE para la preparación de alimentos y de esta forma satisfacer los requerimientos puntuales de las unidades tácticas, a través de los partes diarios de rancho.

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

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

En consideración a lo anterior. La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiere adelantar un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del suministro de SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR-23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE para dar cumplimiento al menú en cada comedor de tropa administrados por la Regional.

Teniendo en cuenta la necesidad manifestada por el usuario en su estudio y documento previo, El Grupo de Catering de la Regional justificó la necesidad de contratar el objeto del presente estudio en los siguientes términos: Que la Regional suroccidente basados en los menús diarios confeccionados para la vigencia de 2020, requiere atender el parte de los soldados que prestan su Servicio Militar en cada una de las diferentes Unidades Militares ubicados en los Departamentos de Quindío, Caldas, Risaralda, Valle, Cauca y Nariño para suministro de la alimentación que se entrega en cada uno de los Comedores de Tropa administrados por la Regional suroccidente y en concordancia con la Tabla de Porciones a Nivel Nacional determinada por el contrato interadministrativo, por ello realizó solicitud para la elaboración de estudio previo e inicio del trámite de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 3 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

contratación en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 para la contratación del SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE, para los Comedores de Tropa que tiene a cargo la Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su jurisdicción.

En la actualidad, la Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares administra Comedores de Tropa los cuales requieren el SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE, por lo cual se hace necesario contratar dicho suministro, para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en los Contratos Interadministrativos suscritos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por lo cual se obliga a abastecer con estancias de alimentación al personal de soldados del Ministerio de Defensa Nacional, en concordancia con la Directiva de Alimentación Vigente, que establece Suministro de 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 JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR-23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE se dará cumplimiento al menú y se garantizará el suministro oportuno de comida caliente a las diferentes Unidades Militares de la Región Suroccidente del País.

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

ANTECEDENTES:

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" para lo cual se celebraron los siguientes contratos interadministrativos: Contrato Interadministrativo No.047-DIADQ-DIPER-2020 QUE

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		 <small>Grupo de Estudios e Investigación de las Ciencias de la Defensa</small>	
		Versión No 00		Página 4 de 50	
		Fecha.	08	03	2018

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".

ADQUISICIONES ANTERIORES:

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
014-006-2020	014-006-2020	Ninguna
014-005-2019	014-007-2019	Ninguna
014-065-2018	014-051-2018	Ninguna
014-057-2018	014-040-2018	Ninguna

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

2.1 OBJETO: " SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR-23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".

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

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

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Yogur bolsa * 200 ml	SIC 36693 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 5 de 50	
						Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018				
									

2	Kumis bolsa * 200 ml	SIC 37633 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Leche bolsa * 200 ml UHT	SIC 37635 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Leche saborizada (fresa, vainilla, chocolate) x 200 ml	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Jugo citrus bolsa * 200 ml (Sabores surtidos)	SIC 33148 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Avena UHT x 200 ml	SIC 20000080 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	Yogurt con cereal x 170 gramos	SIC 37640 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
8	Queso Campesino x Kilo	SAP 200000626 Resolución 2674 de 2013	KILO
9	Queso tajado x 500 gramos	SAP 20000952 Resolución 2674 de 2013	KILO
10	Gelatina lista para consumo vaso * 120 gramos (sabores surtidos)	SIC 37638 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

NOTA: Tener en cuenta los gramajes mencionados en los ítems 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 consecuencias los pesos y porciones serán marco de referencia.

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

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" CORRESPONDEN 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes	TÍTULO	Código: CT-FO-21		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 6 de 50	
		Fecha.	08	03
		 Grupo Social y Organizacional de la Defensa		

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

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN											
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS											
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO											
	CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1									
	F01-PGN-S03	03	01/09/2010										
YOGURT ENTERO BOLSAS X 200 ml													
Género	No aplica												
Variedad	No aplica												
Grado de Madurez	No aplica												
Nombre Genérico	Yogurt entero												
Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.												
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.												
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componentes</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor												
Materia Grasa % m/m	Min 2.5												
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0												
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50												
Prueba de Fosfatasa	Negativa												
Requisitos Nutricionales	No aplica												
Otras características del producto	No aplica												
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.												
Presentación	Canastilla x 20 unidades.												
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.												
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto.												
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.												
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006												
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C. y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación. Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas.												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.												
COD LMFT - 2428													



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 7 de 50

Fecha.

08

03

2018



	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	03	01/09/2010		

Producto/Nombre	REQUISITOS KUMIS ENTERO BOLSA 200 ML										
Género	No aplica										
Variedad	No aplica										
Grado de Madurez	No aplica										
Nombre Genérico	Kumis entero										
Descripcion del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación. Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final										
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.										
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.60 - 1.20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.60 - 1.20	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor										
Materia Grasa % m/m	Min 2.5										
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0										
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60 - 1.20										
Prueba de Fosfatasa	Negativa										
Requisitos Nutricionales	No aplica										
Otras características del producto	No aplica										
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL										
Presentación	Canastilla x 20 unidades.										
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.										
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2006.										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto.										
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.										
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.										
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1988. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006										
Requisito Especifico	El producto debiera ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C. y se debiera conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.										

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 8 de 50	
						Versión No 00	08	03	2018

PROCESO		GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02		
		TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1	Página 1 de 2
			Fecha:	10	04	2017

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>PARÁMETRO MÍNIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (gr)</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>			COMPONENTE	PARÁMETRO MÍNIMO	Proteína (gr)	4,5	Carbohidratos (gr)	27	Calorías (Kcal)	150								
		COMPONENTE	PARÁMETRO MÍNIMO																	
		Proteína (gr)	4,5																	
	Carbohidratos (gr)	27																		
	Calorías (Kcal)	150																		
El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm²</td> <td>30.000</td> <td>50.000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm²</td> <td>20</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm²</td> <td><3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm²</td> <td>200</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm²</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ²	30.000	50.000	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ²	20	93	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ²	<3	-	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ²	200	500	Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm ²	<100	-
PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO																		
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ²	30.000	50.000																		
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ²	20	93																		
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ²	<3	-																		
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ²	200	500																		
Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm ²	<100	-																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																			
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																			
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5248.																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.

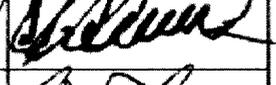
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha:	08	03	2018

PROCESO		GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02		
		TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1	Página 2 de 2
			Fecha:	10	04	2017

	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE 2017
--	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	05 OCT 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	05 OCT 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	05 OCT 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	05 OCT 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	05 OCT 2017	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 10 de 50

Fecha.

08

03

2018



PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN												
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS												
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO												
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1										
	F01-PGN-S03	03	01/09/2010											
Producto a licitar		SIC 3754 - YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO - Mínimo 170 g												
Género	No aplica													
Variación	No aplica													
Grado de Madurez	No aplica													
Nombre Genérico	YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO													
Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)													
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descasado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.													
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor													
Materia Grasa % m/m	Min 2.5													
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0													
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50													
Prueba de Fosfatasa	Negativa													
Requisitos Nutricionales	No aplica													
Otras características del producto	Se deberán entregar <i>mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ejm. hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos.</i>													
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de: - Vaso de Yogurt: Mínimo 150 mL - Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.													
Presentación	Canastilla x 20 unidades.													
Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierra con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico													
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.													
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto.													
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.													
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.													
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1988, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006													
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.													
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.													
COD LMF1 -														



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 11 de 50

Fecha.

08

03

2018



CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																											
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																												
Producto/Nombre																														
Género	No aplica																													
Variación	No aplica																													
Grado de Madurez	No aplica																													
Nombre Genérico	LECHE ENTERA PASTEURIZADA																													
Descripción del Producto	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además de someterla a un proceso de homogenización. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 78°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 81 °C a 83° C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.																													
Ingredientes	Leche Entera de vaca. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																													
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro/Unidad</th> <th colspan="2">Pasteurizada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v mínimo</td> <td colspan="2">3.0</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m mínimo</td> <td colspan="2">11.30</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco desengrasado % m/m mínimo</td> <td colspan="2">8.30</td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa Fosfatasa</td> <td>Positiva</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15/15°C g/ml</td> <td>Min. 1.0300</td> <td>Max. 1.0330</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice °C</td> <td>-0.530</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscopico °H</td> <td>-0.550</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro/Unidad	Pasteurizada		Grasa % m/v mínimo	3.0		Extracto seco total % m/m mínimo	11.30		Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.30		Peroxidasa Fosfatasa	Positiva	Negativa	Densidad 15/15°C g/ml	Min. 1.0300	Max. 1.0330	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Índice °C	-0.530	-0.510	Crioscopico °H	-0.550	-0.530
Parámetro/Unidad	Pasteurizada																													
Grasa % m/v mínimo	3.0																													
Extracto seco total % m/m mínimo	11.30																													
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.30																													
Peroxidasa Fosfatasa	Positiva	Negativa																												
Densidad 15/15°C g/ml	Min. 1.0300	Max. 1.0330																												
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																												
Índice °C	-0.530	-0.510																												
Crioscopico °H	-0.550	-0.530																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																													
Otras características del producto	No aplica																													
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.																													
Presentación	No aplica																													
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.																													
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.																													
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 días al momento de entrega del producto.																													
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar por canastilla.																													
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																													
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1996. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 516 de 2006																													
Requisito Especifico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo dos (2) días después de su fabricación.																													
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 14-09-2013																														
COD LMFT -																														



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 12 de 50

Fecha.

08

03

2018



PRODUCTO / NOMBRE	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO
--------------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	36229 / 300000007 33148 / 300000008
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO	PARÁMETROS		
			MÍNIMO	MÁXIMO	
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	-	13	
	pH a 20°C	-	4		
	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	-		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	PARÁMETROS	N	m	M	C
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1
	Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml	5	<10	-	0
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos.				
Contenido	SIC 36229 / CDS 300000007 Refresco de Fruta x 150 ml SIC 33148 / CDS 300000008 Refresco de Fruta x 200 ml				
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.
	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. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

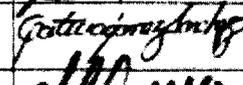
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 13 de 50	
						Versión No 00	08	03	2018
		Fecha:	08	03	2018				

PROCESO		GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02		
		TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1	Página 2 de 2
			Fecha:	10	04	2017

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto. Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga. Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camecho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 14 de 50

Fecha.

08

03

2018



Grupo Social y Económico de la Defensa

PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	

REQUISITOS DE PRODUCTO **100% DE GELATINA LISTA PARA CONSUMO VISO X 100g**

Género	No aplica
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Genérico	GELATINA LISTA PARA CONSUMO
Descripción del Producto	La gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Es una mezcla coloidal (sustancia semisólida), translúcida, quebradiza y casi insípida. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales, autorizados por la legislación sanitaria.
Ingredientes	Gelatina animal, azúcar, agua potable, ácidos orgánicos, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	No aplica
Contenido	El producto debe tener un contenido neto mínimo de 100g.
Presentación	No aplica
Empaque	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto.
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar por canastilla.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2006 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. Decreto 30175 de 1997. El producto deberá contar con registro sanitario vigente
Requisito Especifico	El producto debe venir surtido con mínimo 4 sabores (fresa, limón, naranja, cereza), debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloidal. El producto debe ser totalmente homogéneo.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 15 de 50

Fecha.

08

03

2018



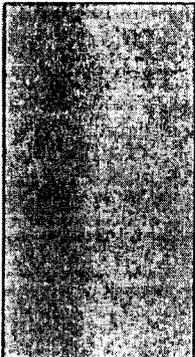
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha.	12

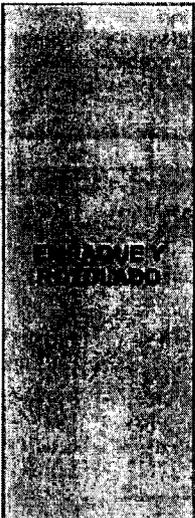
PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001140 / 200000626 / 200001438
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la manteca o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

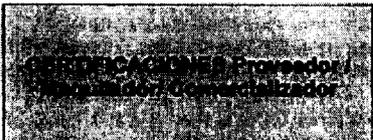
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco, % m/m</td> <td>45</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Humedad sin materia grasa, % m/m</td> <td>56</td> <td>68</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos Queso Graso, firme - semiduro- Tabla 1 - NTC 750</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco, % m/m	45	60	Humedad sin materia grasa, % m/m	56	68				
	Requisito	Mínimo	Máximo												
	Materia grasa en extracto seco, % m/m	45	60												
Humedad sin materia grasa, % m/m	56	68													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1999</p>	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia				
Requisito	m														
NMP Coliformes Fecales / g	<100														
Hongos y Levaduras / g	100														
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000														
Salmonella / 25 g	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Porcentaje</th> </tr> <tr> <th>Promedio</th> <th>Desviación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18,8</td> <td>± 1,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>1,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>264</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015 Para Queso Campesino</p>	Requisito	Porcentaje		Promedio	Desviación	Proteína (%)	18,8	± 1,5	Carbohidratos (%)	1,6		Calorías (Kcal)	264	-
Requisito	Porcentaje														
	Promedio	Desviación													
Proteína (%)	18,8	± 1,5													
Carbohidratos (%)	1,6														
Calorías (Kcal)	264	-													
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o 														

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 16 de 50	
					Fecha:	08	03
 <small>Estado Social y Revolucionario de la Defensa</small>							

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

		<p>animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2608 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015
	Contenido	<p>SAP 200001140 Queso campesino por 500 gramos SAP 200000626 Queso campesino por 1000 gramos SAP 200001436 Queso campesino por 2500 gramos</p>
	Requisitos Normativos	<p>Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 Decreto 616 de 2006.</p>

	Presentación del Producto	<p>SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos. SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
	Empaque	<p>El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución Min Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
	Vida Útil	<p>Producto Refrigerado (Temperatura entre 2°C y 4°C): Mínimo 20 días.</p>

	<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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
---	--

	MARZO DE 2020
---	---------------



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 17 de 50

Fecha:

08

03

2018



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>	
	<p>TITULO</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 1 de 3</p>
<p>Fecha:</p>	<p>12 07 2018</p>

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001083 / SAP 200000629 / SAP 200000916 SAP 200001536 / SAP 200000952 / SAP 200000936
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

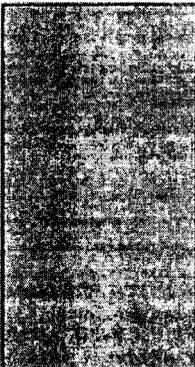
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).</p>												
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td> <td>45.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>55.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.</p>		Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo					
	Requisito	Parámetro												
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo												
	Humedad % m/m	55.0 Máximo												
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Um</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.</p>		Requisito	Um	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia		
Requisito	Um													
NMP Coliformes Fecales / g	<100													
Hongos y Levaduras / g	100													
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000													
Salmonella / 25 g	Ausencia													
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>APROXIMATIVAMENTE</th> <th colspan="2">PROMEDIO DE 2015</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>23.4</td> <td>± 2.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5.9</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>286</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015 Para Queso Doble Crema</p>		APROXIMATIVAMENTE	PROMEDIO DE 2015		Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	--	Calorías (kcal)	286	--
APROXIMATIVAMENTE	PROMEDIO DE 2015													
Proteína (%)	23.4	± 2.9												
Carbohidratos (%)	5.9	--												
Calorías (kcal)	286	--												
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. 													

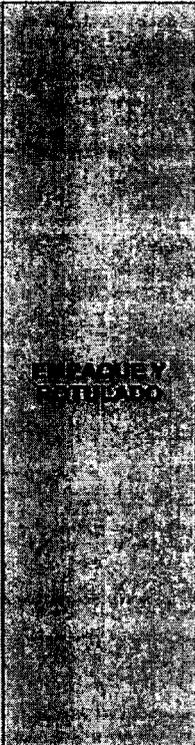
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 18 de 50		
		Fecha.	08	03	2018

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

		<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g
	Requisitos Normativos	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005.

	Presentación del Producto	SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatrina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005. Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días

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 19 de 50	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>							

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS CON VARIACIONES EN GRAMAJES INDIVIDUALES QUE DEBEN SER LOS MENCIONADOS EN LA DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 20 de 50	
						Fecha.	08	03	2018
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>							

- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2020 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.
- Aportar copia de la certificación de cumplimiento de implementación del sistema de salud y seguridad en el trabajo expedida por la ARL o Ministerio de trabajo.
- 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 expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copias de acta de inspección sanitaria, realizadas por INVIMA a planta de producción y al comercializador con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO de ambos.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración y a título de propiedad, En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso. Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 21 de 50	
						Fecha.	08	03	2018
				 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>					

- 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) vigentes 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 2020 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.
- Aportar copia de la certificación de cumplimiento de implementación del sistema de salud y seguridad en el trabajo expedida por la ARL o Ministerio de trabajo.
Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- 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.

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

El Contratista debe garantizar:

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en comodato un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento.
- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- 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			
	TÍTULO			Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Versión No 00		Página 22 de 50	
				Fecha.	08	03	2018

- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Suroccidente para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- El CONTRATISTA una vez 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 podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II
- Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 23 de 50	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
- u) 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.
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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

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

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 necesario, 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

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 24 de 50	
					Fecha.	08	03
					 GRUPO SOCIAL Y ORGANIZACIONAL de la Defensa		

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.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del Técnico de Catering de la Regional Suroccidente, 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 presente proceso es por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA,**

DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO OFICIAL
SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.	\$ 1.000.000.000,00

NOTA 1: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global por el presupuesto asignado.

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: El presupuesto del presente proceso es por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA.**

Teniendo en cuenta el Artículo 6 de la Ley 1882 de 2018, en el cual se adiciona un párrafo al Artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 que señala que *"no es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto de pliego de condiciones"*, y conforme la prerrogativa legal antes descrita la entidad publicara el respectivo borrador del pliego de condiciones del presente proceso contractual.

NOTA 2: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global por el presupuesto asignado.

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

LA ADJUDICACION. La adjudicación del presente proceso se efectuará de forma Total.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 50	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN: El oferente seleccionado deberá entregar el bien objeto del presente estudio hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto.

2.7 LUGAR DE SUMINISTRO DE LOS BIENES: De conformidad con lo establecido por la Regional Sur Occidente, el lugar de entrega será:

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA BATALLÓN DE SERVICIOS N° 3 POLICARPA SALAVARRIETA	BATALLÓN DE SERVICIOS N° 3 POLICARPA SALAVARRIETA	CALI / VALLE DEL CAUCA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N° 3 AGUSTÍN CODAZZI	BATALLÓN DE INGENIEROS N° 3 AGUSTÍN CODAZZI	PALMIRA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ARTILLERÍA N° 3 BATALLA DE PALACE	BATALLÓN DE ARTILLERÍA N° 3 BATALLA DE PALACE	BUGA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 23 VENCEDORES	BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 23 VENCEDORES	CARTAGO / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BITER BR-3	BATALLÓN BITER N° 3	ZARZAL / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN ALTA MONTAÑA N° 3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	BATALLÓN ALTA MONTAÑA N° 3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA / VALLE
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	ARMENIA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	PUEBLO TAPAO / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN SAN MATEO	BATALLÓN SAN MATEO	PEREIRA / RISARALDA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN AYACUCHO	BATALLÓN AYACUCHO	MANIZALES / CALDAS
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA	BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N° 5 BAMUR	GÉNOVA / QUINDÍO

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 26 de 50	
						Fecha.	08	03	2018
									

N°.5 BAMUR		
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
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
COMEDOR AGLO A.S.P.C N°.29	BATALLÓN A.S.P.C N°.29	POPAYÁN / CAUCA

NOTA Los suministros semanales y mensuales estimadas para este proceso de selección, fueron establecidas de acuerdo al análisis del suministro de este producto realizado por la Regional, no obstante, teniendo en cuenta la movilidad dinámica de las fuerzas militares esta periodicidad de entregas puede variar por encima o por debajo de la media estimada.

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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 27 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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:

- Ingreso de los productos en el sistema SAP - MIGO.
- Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
- Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales 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 Adres y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
- Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. 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.
- Informe de supervisión.
- A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago, y el cual 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 28 de 50	
		Versión No 00	Fecha.	08	03

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 son de dos (02) años.

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

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean 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 mes actualizada la certificación bancaria, certificación de aportes y Planilla de aportes a la seguridad social.

Nota 7: 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.

Nota 8: El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

Nota 9: El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.

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.

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.

2.10 ORDENADOR DEL GASTO: En cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2225 del 30 de octubre del 2017, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente será el señor **Coronel (RA) CARLOS**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 29 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

EDUARDO MORA GOMEZ, por el cual se nombra en la planta de personal a un oficial de las Fuerzas Militares, el ordenador del gasto para el proceso contractual.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

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

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

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

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

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

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

- "1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.
5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

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		 <small>Grupo Sociedad y Logística de la Defensa</small>	
		Versión No 00		Página 30 de 50	
		Fecha.	08	03	2018

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	5%	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 ESTA LIMITADA MIPYMES”

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, por la cuantía del proceso que se está desarrollando NO es susceptible de ser limitado a MIPYMES, ya que para la fecha actual el umbral corresponde a \$380.778.000,00 vigente hasta el 31 de diciembre de 2021.

Valor Umbral | \$380'778.000

(Pantallazo tomado de la Plataforma SECOP II)

Información suministrada por MinCIT. Vigente hasta 31/12/21

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			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 31 de 50	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 32 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 33 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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.

8. SUPERVISOR DEL CONTRATO: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del Técnico de Catering de la Regional Suroccidente, 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.

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.

6.1 Análisis del Sector Económico:

Información del sector: El sector al que pertenecen los productos que se pretenden contratar con el presente proceso, está clasificado así:

ITEM	DESCRIPCION	CODIGO UNSPSC
1	YOGUR BOLSA *200 MI	50131800;50131700;50202400
2	KUMIS BOLSA *200 MI	
3	LECHE BOLSA 200 MI UHT	
4	LECHE SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE) X 200 MI	
5	JUGO CITRUS BOLSA 200 MI SABORES SURTIDOS	
6	AVENA UHT X 200 MI	
7	YOGURTH CON CEREAL X 170 GRAMOS	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 34 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

8	QUESO CAMPESINO X KILO	
9	QUESO TAJADO X 500 GRAMOS	
10	GELATINA SABORES SURTIDOS X 120 GRAMOS	

Análisis de la Oferta:

Cada año los colombianos consumen en promedio 140 litros de leche por persona, en casi todos los estratos sociales del país, reveló el presidente de Alquilería, Carlos Enrique Cavalier, en diálogo con Caracol Radio.

¿Por qué se celebra el Día Mundial de la Leche?

La leche, un producto esencial en la dieta

Dijo que el consumo podría aumentar más si suben las ventas de queso, yogurt y otros derivados de este producto. De acuerdo con el dirigente gremial, los colombianos gastan en productos lácteos unos \$ 420.000 al año.

El presidente de Alquilería manifestó que, hoy con motivo del Día Mundial de la Leche, la compañía emprendió un plan para donar 10 millones de vasos de este alimento a la población vulnerable en Colombia. El aporte será entregado al Banco de Alimentos, entidad que se encargará de la distribución entre los más necesitados del país.

Por su parte, el gerente general de Pomar, Nelson Molano, manifestó que el consumo de leche viene en aumento, especialmente durante el aislamiento obligatorio, implementado por el Gobierno nacional para frenar los avances del coronavirus.

Reconoció que, las ventas de la compañía vienen creciendo a dos dígitos, un 30 %, debido a que el consumo ha aumentado no solamente en el desayuno, sino por preparaciones como el café con leche y la adquisición de otros productos como jugos.

(Tomado de La Republica)

La pandemia de la COVID-19 acelerará el cambio estructural en curso que tiene lugar en el sector lácteo, plantea un trabajo de la Federación Panamericana de Lechería (Fepale).

De acuerdo con la organización el impacto del COVID-19 ha variado entre países y ha puesto en marcha un considerable ajuste estructural.

Es el caso de los consumidores que ahora son más sensibles y conscientes de las ventajas de la seguridad, la salud y la funcionalidad de los productos lácteos, además del conocimiento de la trazabilidad de los productos que adquieren.

La Asociación Colombiana de Procesadores de Leche señaló que debido a los efectos de la Covid-19, existe una sobreproducción del lácteo del 7% y están teniendo pérdidas económicas, una problemática que se viene presentando desde hace por lo menos dos meses, ya que sectores de restaurantes, hoteles y otros que les compraban productos han estado cerrados en su mayoría.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 35 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

El presidente del gremio, Juan Sebastián Bargans, aseguró que uno de los factores que está incidiendo en este exceso de producción, se debe a que el Gobierno Nacional a inicios del 2020 decidió subir un 8% el precio que se le paga a los productores lácteos, porcentaje que superó el aumento del salario mínimo, el cual estuvo en un 6%, sumado al desempleo que se incrementó en el país durante la pandemia, lo que afectó el bolsillo de los colombianos que no han podido adquirir estos productos como lo hacían anteriormente.

“Los agentes informales dejaron de comprar leche porque no tenían un mercado para poder circular su producto, y ante todo esto nosotros presagiamos como industria que íbamos a tener una situación de excedentes en el país, situación que no es ajena a lo que acontece en el mundo, nosotros vimos cómo en Reino Unido, en Estados Unidos y en diferentes países los productores lácteos tuvieron que derramar leche, tristemente es una situación que desde el sector gremial no queremos que pase en el país”, afirmó el representante.

La asociación indicó que esta información ya le fue presentada al Gobierno, para evitar algún derrame o desperdicio de la leche, debido al problema de sobreproducción que está afrontando este sector.

(Tomado de <https://www.radionacional.co/noticia/actualidad/coronavirus/sobreproduccion-leche-pandemia>)

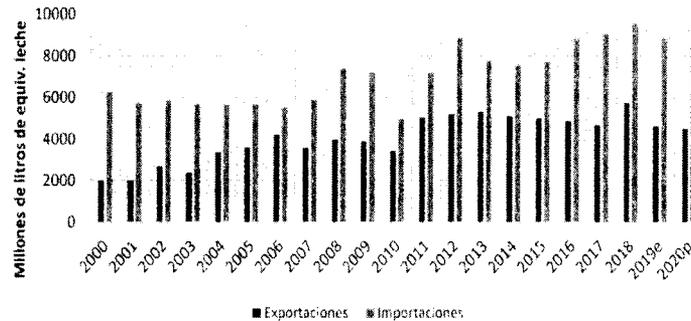
Análisis de la Demanda:

La producción e industrialización de leche tiene una larga historia en América Latina, la región ha sido tradicionalmente importadora neta de productos lácteos, con diferencias entre países, pues coexisten un pequeño grupo de exportadores netos (Argentina, Uruguay, Nicaragua y Costa Rica, principalmente), una mayoría de importadores netos, y también algunos países que exportan e importan cantidades importantes de productos lácteos (como los casos de Perú y Chile, por ejemplo).

En esta breve nota se analiza el comportamiento del comercio regional de manera agregada, es decir, contabilizando los volúmenes de importación y exportación de productos lácteos del conjunto 19 países vinculados con la Federación Panamericana de Lechería (FEPALE).

En el siguiente gráfico se puede observar la evolución del comercio regional de productos lácteos en América Latina y el Caribe a partir del año 2000, con estimaciones y proyecciones para los años 2019 y 2020, respectivamente.

**Exportaciones e importaciones de productos lácteos
de América Latina, 2000-2020, mill. de litros de
equiv-leche**



Fuente: Elaboración propia con datos de FAO

Es posible distinguir varias etapas en la serie que se muestra en el gráfico, que parte de una diferencia entre importaciones y exportaciones de unos 4.000 millones de litros (de equivalente leche) en el año 2000, y a partir de allí la diferencia se va haciendo cada vez menor, hasta el año 2006, producto de importaciones estables y exportaciones crecientes, reduciendo el saldo negativo a la mitad, unos 2000 millones de litros.

A partir del año 2007 se produce un cambio de régimen (dejando de lado el año 2010, que fue cuando más se sintió en la región el impacto de la crisis financiera internacional), con una relativa estabilización en el volumen de exportaciones y un aumento en las importaciones, lo que lleva el saldo comercial regional a los mismos niveles que a comienzos del siglo, unos 4.000 millones de litros de leche por año.

Este comportamiento se puede observar con bastante claridad en el siguiente cuadro, que muestra los volúmenes de comercio en trienios, y allí se observa que entre 2000-2002 y 2006-2008, las exportaciones crecieron un 75% mientras que las importaciones sólo crecieron 5%. Sin embargo, cuando se analiza el período entre 2006-2008 y 2018-2020, las exportaciones sólo crecieron 27%, mientras que las importaciones lo hicieron un 44%. Trienio E

Trienio	Expo	Impo	Neto
2000-02	2245	5950	-3705
2003-05	3111	5664	-2553
2006-08	3920	6260	-2341
2009-11	4121	6453	-2333
2012-14	5215	8077	-2863
2015-17	4877	8541	-3663
2018-20	4989	8999	-4010

Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 37 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Las hipótesis que planteamos para explicar este comportamiento son dos, que corren en paralelo. Por un lado, a partir de mediados de la primera década del S. XXI, se produjo un aumento del consumo de productos lácteos, como consecuencia de una mejora generalizada en las condiciones económicas de la región. Por otro lado, y como se mencionó en un Newsletter anterior de esta misma serie, la producción de leche de varios países de la región ha perdido el dinamismo que tuvo entre la década del '90 y la siguiente, lo que de alguna manera disminuye el saldo exportable o aumenta la demanda de importación.

Este comportamiento de la balanza comercial de lácteos no es necesariamente negativo, pues podría estar vinculado con modificaciones en la estructura económica de algunos países, con cambios en sus matrices productivas. Por otro lado, si esta reducción en las tasas de crecimiento (y consecuentemente, en el saldo exportable) se debe a problemas de productividad (eficiencia y cambio técnico), entonces es importante que la cadena láctea regional preste atención al fenómeno, para detectar los inconvenientes que impiden un mejor uso de los factores productivos (tierra, trabajo y capital), e implementar las medidas correctivas necesarias.

NOTA: El volumen se mide en "equivalente-leche", que es una unidad de medida que sirve para homogeneizar distintos tipos de productos según la cantidad de leche que se utiliza para su elaboración. Por ejemplo, un coeficiente de 7,60 indica que se requieren 7,60 litros de leche para elaborar un kilogramo de producto.

(Tomado de Noticias de Colombia Portalechero.com)

En cuanto a la emergencia sanitaria COVID, se determinó que el sector lechero sin duda alguna disminuyó sus ventas, pero recientemente una de las empresas más reconocida en Colombia en el sector lechero como lo es Alpina se unió al grupo de compañías colombianas que presentan sus resultados financieros con corte al tercer trimestre del año. En los primeros nueve meses las ventas de la compañía de productos lácteos ascendieron a \$1.4 billones, lo que refleja un crecimiento de 1.4% con relación a igual periodo de 2019, lo que de acuerdo con la compañía "refleja los esfuerzos de la empresa por adaptarse y responder con flexibilidad a los retos del entorno, como el cierre de colegios, restaurantes, cafeterías y otros establecimientos de consumo al paso y a la lenta recuperación de la economía".

Este incremento de los ingresos en un contexto de alta afectación del consumo por los impactos del COVID estuvo apalancado por el crecimiento de las ventas a través del canal electrónico y por el aumento en los productos de empaques individuales para el público infantil. Adicionalmente se fortaleció la generación de Ebitda mediante la optimización operativa que permitió que este indicador registrará un aumento de 2.1% respecto a 2019.

(Tomado de <https://www.sectorial.co/informativa-lacteo>)

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 firmas:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 38 de 50	
				Fecha.	08	03	2018
							

NOMBRE	NIT	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	900540562-9	CALLE 1ª No. 8ª-37 LA FLORIDA	2456357-31342298
ALKOSTO	890.900.943-1	CALLE 13 NO. 80-187	01800-0111448
PRECIO HISTORICO CONTRATO 014-006-2020	N/A	N/A	N/A

De las cotizaciones allegadas se concluye que:

Se puede concluir que a los proveedores que se les solicito la cotización la allegaron de forma correcta ya que cumplen con las especificaciones técnicas del suministro.

1. Los proveedores que presentaron cotizaciones son comerciantes 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 2020.

Según el estudio realizado, el presupuesto estimado para esta contratación es el mencionado en el numeral 2.4 **PRESUPUESTO OFICIAL**, es decir, la suma aproximada de MIL MILLONES DE PESOS (\$1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA., el cual se adjudicará de forma GLOBAL.

ESTUDIO DE MERCADO PRECIOS PROMEDIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MINIMA	COTIZACION No. 1 MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDOR A SAS SIN IVA	VALOR IVA	COTIZACION No. 1 MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDOR A SAS CON IVA	COTIZACION No.2 ALKOSTO SIN IVA	VALOR IVA	COTIZACION No.2 ALKOSTO CON IVA	PRECIO HISTORICO CONTRATO 014-006-2020 SIN IVA	VALOR IVA	PRECIO HISTORICO CONTRATO 014-006-2020 CON IVA	PRECIO PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	YOGURT BOLSA *200 ml	UNIDAD	848	161	1009	644	122	766	751	143	894	890
2	KUMIS BOLSA *200 ml	UNIDAD	848	161	1009	994	189	1183	751	143	894	1029
3	LECHE BOLSA * 200 ml UHT	UNIDAD	1172	0	1172	1108	0	1108	1038	0	1038	1106
4	LECHE SABORIZADA (FRESA, VAINILLA , CHOCOLATE) X 200 ml	UNIDAD	1186	225	1411	686	130	816	1050	200	1250	1159

PROCESO														
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN														
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO							Código: CT-FO-21			 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			
								Versión No 00				Página 39 de 50		
								Fecha.	08	03		2018		

5	JUGO CITRUS BOLSA 200 ml SABORES SURTIDOS	UNIDAD	711	135	846	616	117	733	630	120	750	776
6	AVENA UHT x200 ml	UNIDAD	1014	193	1207	1289	245	1534	898	171	1069	1270
7	YOGURT CON CEREAL X 170 GRAMOS	UNIDAD	1994	379	2373	1919	365	2284	1765	335	2100	2252
8	QUESO CAMPESINO X KILO	KILO	18362	0	18362	14800	0	14800	16250	0	16250	16471
9	QUESO TAJADO X 500 GRAMOS	KILO	17960	0	17960	12700	0	12700	15900	0	15900	15520
10	GELATINA SABORES SURTIDOS X 120 GRAMOS	UNIDAD	949	180	1129	683	130	813	840	160	1000	981

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 aplicará lo concerniente a lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015 y la ley 1882 de 2018.



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 40 de 50

Fecha.

08

03

2018



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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 41 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

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

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

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

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

ANÁLISIS DE RIESGO

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

Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011*

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

Numero de riesgos a estimar	6	Estimar	Reiniciar
Valor del contrato	\$ 1.000.000.000,00		
Total estimación del riesgo	\$ 1.033.763.095,67	Guardar reporte en formato pdf	

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Incumplimiento de lo ofertado	Medio-Alto	Alto	\$ 266.122.462,66	25,74%
Operacionales	Falla mecánica en transporte	Medio-Bajo	Medio-Alto	\$ 62.439.700,71	6,04%
Operacionales	Incidente o accidente en la ejecución del contrato	Medio-Bajo	Alto	\$ 146.359.489,88	14,16%
Operacionales	Incumplimiento en la entrega de publicidad	Medio-Bajo	Alto	\$ 146.359.489,88	14,16%
Operacionales	Disponibilidad de espacios físicos para la ejecución de las actividades	Medio-Alto	Alto	\$ 266.122.462,66	25,74%
Económico	Variación en los precios del mercado	Medio-Bajo	Alto	\$ 146.359.489,88	14,16%



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
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad
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
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
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato

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
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
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	SI	Entidad
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la Invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	SI	Entidad

14. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

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

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<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 	<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</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 44 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha:	08	03	2018
					

término fijado para la presentación de las propuestas.	grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.
--	--

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<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 20% 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 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>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>
<ul style="list-style-type: none"> - El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales 	<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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		
		Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 45 de 50	
Fecha.	08	03	2018	

SALVADOR	MERCANCIAS			X
HONDURAS	MERCANCIAS Y CONSTRUCCIÓN	N/A		X
GUATEMALA				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 de productos precocidos, empanadas, dedos de queso; es con destino a las Fuerzas Militares y en razón a la misión por ser considerada de Seguridad Nacional, es importante tener en cuenta que la empresa no debe divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegare a conocer, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

17. CLAUSULA DE INDEMNIDAD:

En cumplimiento con lo establecido, se debe incluir en el contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística, una Clausula de **INDEMNIDAD**, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

El contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrán terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicara lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida 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 2021.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN								
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21				
						Versión No 00			Página 46 de 50	
						Fecha.	08		03	2018

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración estimada del contrato (número)	Duración estimada del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación (referencia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
50131000;50131700;50204000	Suministro de jugos y productos lácteos para los comedores de tropa de la 60ª y 61ª y 62ª y 63ª cuando sea requerido por cada unidad militar y/o de negocio de la Regional Suroccidente	12	1	10	1	CCS-07	0	1.000.000.000	0	0	0	REGIONAL SUROCCIDENTE	CO-VAC-78001	Ana Milena Arias Posar	3335252 ext.117	ana.milena.arias@fuerzas.mil.gob.ec

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:

- Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II
- Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.

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		Página 47 de 50	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>			

- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de Circularización programada por la entidad.
- u) 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.
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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.

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

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

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 necesario, 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 48 de 50	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a 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 Contratista debe garantizar:

- a) Suministrar los bienes objeto del presente proceso a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- b) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro del bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de entrega, lugar de entrega, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias.
- m) Garantizar la calidad de los servicios a ofertados.
- n) Entregar los bienes en el lugar relacionado en el presente estudio. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 49 de 50	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

- o) En caso de presentarse inconvenientes a la hora de entrega de los bienes del servicio, estos deberán ser cambiados para lo cual el contratista tendrá un día hábil.
- p) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- q) El Proveedor debe realizar las entregas según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.

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

Coronel (RA) **CARLOS EDUARDO MORA GÓMEZ**
 Director Regional Suroccidente

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR


T.D GUILLERMO ANGULO
 Técnico de Despacho

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

COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR



PD. ANGELA FERNANDA MARTINEZ DELGADO
Abogada Contratos

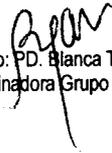
COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR



TD. LUZ DEISY PAREDES HOYOS
Técnico de Cartera y Presupuesto



Elaboró: PD. Angela Fernanda Martinez D.
Abogada Contratos



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