

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 1 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

Dependencia: **ALRPA-OL-AYS-14104**  
Fecha elaboración: 30 de junio de 2022.

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su razón principal de ser el operador logístico por excelencia de las FFMM, y en cumplimiento de los principios constitucionales, los lineamientos del Ministerio de Defensa Nacional y demás Entidades del Orden Nacional, fundamentalmente en su misión institucional, 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 Entidades del Sector Defensa, así mismo tendrá entre otras, las siguientes funciones: desarrollar los planes de apoyo logístico, abastecimiento, mantenimiento y servicios. Nuestra Entidad que se ha especializado en ser el proveedor de soluciones logísticas en abastecimientos a las Fuerzas Militares como foco principal, con los cuales celebra contratos Interadministrativos con las entidades del Sector Defensa, tiene la necesidad de cumplir con el suministro de víveres frescos: Carnes, frutas, verduras, lácteos, embutidos, refrigerios, bebidas y alimentos procesadas y demás productos similares, entre otros, con el fin de abastecer a todas las Unidades Tácticas de las FFMM: Armada Nacional, Ejército Nacional y Fuerza Aérea, que se encuentren acantonadas o en tránsito en la zona norte del Litoral Pacífico Colombiano, servidores de la Patria que están cumpliendo a cabalidad con el mandato Constitucional Consagrado en la Carta Política.

Sabemos que la alimentación es parte fundamental en la consecución de resultados positivos en las Operaciones Militares y éstas no dan espera, esta es la razón fundamental para contar con la respuesta proactiva, en oportunidad y calidad de víveres frescos necesarios y suficientes para dar cumplimiento a los requerimientos mensuales (de acuerdo con ciclos de abastecimientos y frecuencias) así como responder ante los posibles movimientos extraordinarios de las Tropas.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Pacífico es el operador logístico de las Unidades Militares a lo largo del Litoral Pacífico, realizando los abasteciendo requeridos en el Norte, Centro y Sur del Litoral. Las Unidades Militares: Batallón de Infantería de Marina N° 22 ubicado en Pizarro Chocó; Batallón de Infantería de Marina N°. 23 en Bahía Solano Chocó y sus Puestos Avanzados de Infantería de Marina en Nuquí y Juradó Chocó, se encuentran acantonados en la zona Norte del Litoral, estos, requieren el abastecimiento de víveres de calidad de manera oportuna por parte de su operador logístico, el cual debe realizarse en tiempo, modo y lugar requerido de acuerdo con la necesidad manifestada para poder cumplir con la misión institucional consignada.

El área de operaciones en el Norte del Litoral Pacífico comprende los municipios de Juradó, río Sucio, Bojayá, Bahía Solano, Nuquí, Pie de Pato (alto Baudó), Boca de Pepe (Medio Baudó), característica principal un terreno con diferentes aspectos entre fangoso y quebrado con elevaciones donde sobre salen la Serranía de los Saltos y la Serranía de Baudó, lo cual en ocasiones se presenta como obstáculo para cumplir oportunamente con los aprovisionamientos requerido, puesto que el área está rodeada por arroyos, pantanos y

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 48	
		Versión No 00	Fecha.		
		08	03	2018	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>

manglares situados a lo largo del departamento del Chocó, los cuales impiden el paso en bajamar de buques de cabotaje y lanchas, lo que limita la operación logística en esa zona, desde punta ardita hasta los límites con el departamento del Valle del Cauca.

La principal limitante en los aspectos de abastecimiento de víveres hacia la zona Norte del Litoral Pacífico es el transporte, puesto que todo se centraliza en la ciudad de Buenaventura Valle del cauca, desde donde se distribuyen a las diferentes Unidades, esto debido a su calidad de puerto, lo cual hace que el comercio sea más dinámico con respecto a los demás municipios del Litoral; pero este abastecimiento desde Buenaventura aumenta los costos de la operación, lo cual impacta directamente a las Unidades destacadas en Bahía Solano y Pizarro, que por su lejanía al casco urbano de Buenaventura, aumentan en costo los productos y disminuyen variedad, sumado a esto, los traumas y sobrecostos que se generan cuando se presentan condiciones meteorológicas adversas que impiden el paso en bajamar de buques de cabotaje y lanchas o situaciones de alteración de orden público en Buenaventura por factores como paros cívicos, o paros de transportadores marítimos, quedando las Unidades Militares desabastecidas, toda vez que el Batallón de Infantería de Marina N° 22 y el Batallón de Infantería de Marina No. 23 no poseen capacidad de almacenamiento de víveres para más de 15 días, aumentando esto los riesgos descritos anteriormente para el abastecimiento, puesto que este se debe realizar con mayor frecuencia si se realiza desde Buenaventura.

Es importante mencionar que la Agencia Logística celebra contratos Interadministrativos con las FFMM: Armada Nacional, Ejército Nacional y Fuerza Aérea, con el objeto de atender el abastecimiento de estancias de alimentación en víveres frescos y víveres secos en especie, necesarios para la alimentación de Infantes de Marina, Cadetes, Grumetes y Alumnos de las Escuelas de Formación de las Fuerzas Militares, esto incluye al personal militar que se encuentran acantonados o desplegados a lo largo de la jurisdicción del Pacífico Colombiano, estos acuerdos contractuales se realizan con el propósito de cumplir con los aprovisionamientos oportunos de acuerdo con los respectivos planes de abastecimientos que incluyen el suministro y entrega de víveres en general de las Unidades Militares, entre estos se encuentran los Contrato Interadministrativo No-005-ARC-JOLA-2021 con el MINISTERIO DE DEFENSA- ARMADA NACIONAL y la AGENCIA LOGÍSTICA FFMM, para todas las unidades militares de la Armada Nacional, el cual tiene como objeto cumplir con los aprovisionamientos oportunos de acuerdo con los respectivos planes de abastecimientos que incluyen el suministro y entrega de víveres en general de las Unidades, de igual manera, el Contrato Interadministrativo No. 018-DIADQ-DIPER-2021 para atender unidades del Ejército Nacional acantonadas o en tránsito que se encuentran ubicadas en los diferentes lugares o destinos de las mismas a lo largo del litoral Pacífico norte, que requieran el suministro de esta clase de víveres cuando sea necesario. Adicional, y no menos importante, se encuentra en ejecución el Contrato Interadministrativo No. 114-ARC-BN2-2020, celebrado con la Base Naval “ARC Málaga”, , cuyo objeto es el *“SUMINISTRO DE VÍVERES Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE A LAS UNIDADES DE LA ARMADA NACIONAL UBICADAS EN EL PACÍFICO COLOMBIANO”*, directamente en las guarniciones ubicadas en Bahía Málaga, Buenaventura y Tumaco, acuerdo necesidades de la FUERZA NAVAL DEL PACÍFICO (FNP); donde también se hace necesario contratar el suministro de víveres en general

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 3 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

(incluye el suministro de víveres frescos en cada punto de entrega), así como productos de cafetería y restaurante, entre otros.

Los contratos interadministrativos con Entidades del Sector Defensa, en sus objetivos, contemplan entre otros aspectos principales, así:

1. El suministro de estancias de alimentación en víveres secos y víveres frescos en especie, comida caliente en comedores de tropa en guarnición;
2. El suministro de alimentación para eventos especiales con motivos de partida adicional diciembre para las unidades operativas mayores, menores, tácticas.

La Regional Pacífico cuenta con los Centros de Abastecimientos y Distribución en las ciudades de Buenaventura y Tumaco, que se encargan de desarrollar la operación logística de entregas de víveres, de acuerdo con los planes de entrega de cada Unidad Militar Centralizadora y sus unidades adscritas a las mismas, recibidas a través del Gestor Clase I y debidamente autorizados por la Dirección Regional; se realiza el respectivo seguimiento al suministro, el ingreso de los productos al inventario en almacén SAP, loteo, y entrega de los víveres frescos y secos, así como la confirmación de la recepción y satisfacción en cada uno de sus aprovisionamientos, de acuerdo con lo que necesitan las Unidades usuarias en el campo de operaciones para la Armada, siendo los mencionados clientes externos, los responsables de recibir a satisfacción, almacenar, mantener y distribuir las toneladas de alimentos, confirmando la entrega, con la respectiva firma de acta de recibo a satisfacción por cada Jefe de Comisión de alimentación de la unidad militar, de acuerdo con los requerimientos periódicos solicitados por cada Unidad.

Lo anterior de acuerdo con las especificaciones técnicas relacionadas en el presente proceso. La ejecución del presente objeto contractual deberá cumplir con la Ley 9 de 1979, el Decreto No. 3075 de 1997, la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministro de Salud y Protección Social, el Decreto No. 539 de 2014 de Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas públicas 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, así como para los medios de transporte de los alimentos, y demás normas vigentes que rigen en la materia.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la dificultad en desplazamientos marítimos desde áreas centrales como Buenaventura Valle del Cauca para garantizar el oportuno abastecimiento, la preservación y calidad de los víveres y la rápida respuesta a los requerimientos, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Pacífico para dar cumplimiento a los compromisos interinstitucionales, requiere contratar el suministro de víveres frescos para que sean entregados en los diferentes municipios y corregimientos de la zona Norte del Litoral Pacífico en los que hace presencia las Fuerza Militares a través de las Unidades Militares y Puestos Avanzados, con el fin de contar con la disponibilidad para los abastecimientos de estas y de otras entidades del Estado, de acuerdo con las necesidades manifestadas.

Por lo tanto, es necesario contratar el suministro de víveres frescos en el litoral pacífico norte resultando primordial poder disponer de dichos aprovisionamientos de manera

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 4 de 48	
		Fecha.	08	03	2018
					

idónea, higiénica, ágil y oportuna para que la ejecución de las operaciones, que son constantes para las Unidades Tácticas de la ARC, a lo largo del litoral Pacífico norte colombiano, razón por la cual se hace necesario la contratación con el fin de cumplir con el normal funcionamiento y oportunidad de la misma. Teniendo en cuenta que como unidades operativas deben contar con dichos aprovisionamientos en tiempos exactos para no afectar esta misma operatividad.

Este proceso contractual cuyo objeto es el suministro de víveres frescos en general para el litoral pacífico norte cubre el abastecimiento de las Unidades Militares atendidas por la Regional Pacífico durante el II semestre del año 2022, teniendo en cuenta que no asignan todo el presupuesto de comercialización solicitado y proyectado acuerdo con Plan Anual de Adquisiciones 2022 para cumplir con nuestros abastecimientos de toda esta vigencia.

Finalmente, se debe mencionar que se hace necesario contar con un contratista que atienda las necesidades operacionales de las unidades militares mencionadas en el litoral pacífico norte, de manera oportuna y disponibilidad permanente para reaccionar ante los requerimientos de víveres en general, para el caso del proceso que nos compete: VÍVERES FRESCOS EN GENERAL.

#### **ANTECEDENTES:**

La FUERZA NAVAL DEL PACÍFICO para el desarrollo de su dinámica operacional requiere que el suministro de víveres secos y frescos se realice de manera inmediata o en menos de 24 horas y a lo largo del Litoral del Pacífico norte, según la ubicación y/o desplazamiento de estas unidades, y que, por necesidades de abastecimiento para sus operaciones, se podría presentar la necesidad de atenderlos en cualquier lugar del territorio nacional.

El presente proceso que se plantea, es necesario con el fin de cumplir con la operación de su misión institucional en tanto que la Agencia Logística de las FFMM Regional Pacífico ha sido el operador logístico por excelencia para toda la FUERZA NAVAL DEL PACÍFICO y específicamente para las unidades Batallón de Infantería de Marina N°22 en Pizarro; Batallón de Infantería de Marina N°. 23 en Bahía Solano y sus puestos avanzados en Nuquí y Juradó, entre otros; todas las anteriores unidades militares mencionadas en los lugares acantonados, requieren de su operador logístico en tiempo modo y lugar para poder cumplir con la necesidad sentida del abastecimiento de este tipo de víveres con calidad, oportunidad y cumplimiento a lo largo del litoral pacífico norte, teniendo en cuenta la dificultad en desplazamientos desde áreas centrales como Buenaventura inclusive a los puntos de entrega como los cerros y así mismo para la preservación de los mismos víveres y la rápida respuesta a los requerimientos que ha permitido responder a todas las necesidades de abastecimientos a través de ejecución y cumplimiento de Contratos Interadministrativos celebrados con la FFMM, como con otras Entidades del Estado, para el abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de Infantes de Marina y Alumnos de las Escuelas de Formación de las Unidades Militares de la Armada Nacional, que incluyen entre otras: las modalidades de estancias de alimentación en víveres secos en especie para los puestos de mando atrasados de las unidades tácticas, comida caliente en comedores de tropa en guarnición, suministro de alimentación para eventos especiales para las unidades operativas mayores, menores y tácticas.

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>	
	<b>TITULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 5 de 48
		Fecha.	08 03 2018
			

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

**2.1 OBJETO:** "SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS PARA LA REGIÓN DEL LITORAL PACÍFICO NORTE (BAHÍA SOLANO, JURADÓ, NUQUÍ Y PIZARRO)".

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

Grupo	Segmentos	Familias	Clases	Producto	Nombre
E	50	13	16	00	Huevos y sustitutos
E	50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
E	50	11	15	00	Carnes y aves de corral
E	50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
E	50	12	15	00	Pescado
E	50	13	18	00	Queso
E	50	20	24	00	Jugos o concentrados
E	50	40	00	00	Verduras y hortalizas
E	50	30	00	00	Frutas

### CARNES:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Bofe empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Bola de pierna empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Bola de brazo empacado al vacío
E	50	11	15	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Carne de cerdo empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Carnes de res empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Carne molida magra empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Carne bola negra empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada	Carne de pecho empacado al vacío



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 6 de 48

Fecha.

08

03

2018



				sin aditivos	
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Carne de muchacho empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especial mixta, mínimamente procesada sin aditivos	Carne hamburguesa entre 75 y 100 grs
E	50	12	19	Camarón salado	Camarón
E	50	11	15	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Costilla de cerdo empacado al vacío
E	50	11	20	Cerdo, procesado con aditivos	Costilla ahumada empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Costilla de res empacado al vacío
E	50	11	20	Cerdo, procesado con aditivos	Chorizo x 50 grs
E	50	11	20	Cerdo, procesado con aditivos	Chorizo
E	50	11	15	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Chuleta de cerdo empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Caderita empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Gulasch empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Hueso carnudo empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Hígado empacado al vacío
E	50	13	16	Huevos en la cascara de gallina	Huevo tipo aa
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Lomo ancho de novillo empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Lomo fino de novillo empacado al vacío
E	50	11	15	Pollo, mínimamente procesado con aditivos	Menudencia en bolsa polietileno
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Morrillo empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Pata de res empacado al vacío
E	50	11	15	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	Panza empacada al vacío
E	50	11	15	Pollo, mínimamente procesado con aditivos	Pechuga empacada en bolsa polietileno
E	50	12	15	Pescado fresco	Pescado (sierra)
E	50	11	15	Pollo, mínimamente procesado con aditivos	Pierna pernil empacado en bolsa polietileno
E	50	11	15	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos	Pollo empacado en bolsa polietileno
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Punta de anca empacado al vacío
E	50	11	15	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos	Sobrebarriga empacada al vacío
E	50	11	15	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Tocino empacado al vacío



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 7 de 48

Fecha.

08

03

2018



**VERDURAS:**

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Nombre Clase	Nombre producto
E	50	40	17	Aguacates	Aguacate
E	50	40	38	Ajos	Ajo
E	50	40	27	Apios	Apio
E	50	40	54	Alverja	Alverja
E	50	40	72	Tubérculos	Arracacha
E	50	40	53	cebollas	Cebolla blanca
E	50	40	53	cebollas	Cebolla roja
E	50	40	53	cebollas	Cebolla de rama
E	50	40	41	hierbas	Cilantro
E	50	40	15	hierbas	Cimarrón
E	50	40	59	vegetales marinos	Habichuela
E	50	40	41	hierbas	Laurel
E	50	40	32	maíces	Mazorca
E	50	40	57	papas	Papa
E	50	40	57	papas	Papa amarilla
E	50	30	70	pimientos	Pepino
E	50	40	56	frutas nominant	Pimentón
E	50	30	70	frutas nominant	Plátano verde
E	50	40	70	frutas nominant	Plátano maduro
E	50	40	19	remolachas	Remolacha
E	50	40	42	coles	Repollo
E	50	40	65	tomates	Tomate
E	50	40	70	vegetales nominant	Yuca
E	50	40	25	zanahorias	Zanahoria
E	50	40	46	lechugas	Lechuga

**FRUTAS:**

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Nombre Clase	Nombre producto
E	50	30	17	Bananas	Banano
E	50	30	15	Frutas Nominant	Curuba
E	50	30	70	Frutas Nominant	Guayaba
E	50	30	70	Frutas Nominant	Guanábana
E	50	30	41	Limonos	Limón común
E	50	30	41	Limonos	Limón mandarina
E	50	30	15	Frutas Nominant	Lulo
E	50	30	44	mandarinas	Mandarina
E	50	30	45	mangos	Mango
E	50	30	15	manzanas	Manzana roja
E	50	30	52	maracuyás	Maracuyá
E	50	30	20	moras	Mora
E	50	30	46	melones	Melón
E	50	30	50	naranjas	Naranja
E	50	30	54	peras	Pera
E	50	30	56	piñas	Piña
E	50	30	51	papayas	Papaya
E	50	30	75	pulpa concentrada	Pulpa de fruta
E	50	30	46	melones	Sandía
E	50	30	65	Frutas Nominant	Tomate de árbol

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 8 de 48	
				Fecha.	08	03	2018
							

### JUGOS, LÁCTEOS, EMBUTIDOS Y REFRIGERIOS:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Nombre clase	Nombre producto
E	50	13	18	Quesos	Queso doble crema
E	50	13	18	Quesos	Queso costeño
E	50	13	18	Jugos concentrados	Queso campesino
E	50	20	24	Productos de leche y mantequilla	Jugo en bolsa sabores surtidos x 150 ml
E	50	13	17	Productos de leche y mantequilla	Yogurt entre 150 a 200 ml
E	50	13	17	Productos de leche y mantequilla	Kumis x 1000 ml
E	50	11	20	Carnes procesadas y preparadas	Empanada
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Jamón
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Mortadela
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchicha ahumada (ranchera)
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchicha manguera x 500 grs
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchichón cervecero x 500 grs
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchichón x 750 grs
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchicha x 500 grs
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchichón x 500 grs
E	50	11	20	Carne procesada con aditivo	Salchichón de pollo x 500 grs

### EXPERIENCIA

El proponente debe acreditar la experiencia específica en la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el de suministro de víveres, reportados en el RUP vigente y en firme 2021 al momento del cierre del proceso, identificados con los CODIGOS ESTANDAR DE PRODUCTOS UNSPSC, En por lo menos cuatro de los codigos, con un máximo de tres (3) contratos y por un valor total al 100% del presupuesto del proceso.

### CÓDIGOS ESTÁNDAR DE PRODUCTOS UNSPSC.

Grupo	Segmentos	Familias	Clases	Producto	Nombre
E	50	13	16	00	Huevos y sustitutos
E	50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
E	50	11	15	00	Carnes y aves de corral
E	50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
E	50	12	15	00	Pescado
E	50	13	18	00	Queso
E	50	20	24	00	Jugos o concentrados
E	50	40	00	00	Verduras y hortalizas
E	50	30	00	00	Frutas

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los contratos reportados en el RUP vigente y en firme 2021, según lo establecido en Artículo 6º. de la Ley 1150 DE LA

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 9 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES, el Artículo en mención fue modificado por el Artículo 221 del Decreto 019 de 2012 por lo tanto, la experiencia se comprobará únicamente con los contratos repostados en el RUP vigente y en firme para el año 2021.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

**2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** La determinación de las especificaciones técnicas para el proceso de “SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS PARA LA REGIÓN DEL LITORAL PACÍFICO NORTE (BAHÍA SOLANO, JURADÓ, NUQUÍ Y PIZARRO)”, son las siguientes:

#### Puntos de entrega

- Bahía solano
- Jurado
- Nuqui
- Pizarro

#### Carnes

ÍTEMS	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
1	Bofe empacado al vacío	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
2	Bola de brazo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
3	Bola de pierna empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
4	Caderita empacada en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
5	Camarones bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
6	Carne bola negra empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
7	Carne de cerdo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
8	Carne de muchacho empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
9	Carne de pecho empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
10	Carne hamburguesa entre 75 y 100 grs empacada en	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 10 de 48

Fecha.

08

03

2018



	bolsa polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.		
11	Carne molida magra sin sebo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
12	Carnes de res empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
13	Chorizo empacado al vacío	Paquete x 6 x 300 grs	Cumplimiento de ficha técnica
14	Chorizo x 50 grs empacado al vacío	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
15	Chuleta de cerdo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
16	Costilla ahumada empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
17	Costilla de cerdo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellado	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
18	Costilla de res empacado en bolsa polietileno de baja densidad de grado alimentario primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
19	Goulash empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
20	Hígado empacado al vacío	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
21	Hueso carnudo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
22	Huevo tipo aa	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
23	Lomo ancho de novillo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
24	Lomo fino de novillo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
25	Menudencia empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
26	Morrillo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
27	Panza empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
28	Pata de res empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
29	Pechuga empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
30	Pescado (sierra) empacado en bolsa plástica grado alimentario primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
31	Pierna pernil empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
32	Pollo empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
33	Punta de anca empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
34	Sobrebarriga empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
35	Tocino empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>	
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<b>TÍTULO</b>  <b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 11 de 48
		Fecha.	08 03 2018
		 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>	

## Verduras

ÍTEM	Verduras	Unidad de medida	Requisitos mínimos
36	Aguacate	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
37	Ajo	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
38	Apio	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
39	Arracacha	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
40	Alverja	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
41	Cebolla blanca	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
42	Cebolla de rama	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
43	Cebolla roja	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
44	Cilantro	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
45	Cimarrón	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
46	Habichuela	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
47	Laurel	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
48	Lechuga	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
49	Mazorca	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
50	Papa	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
51	Papa amarilla	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
52	Pepino	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
53	Pimentón	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
54	Plátano maduro	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
55	Plátano verde	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
56	Remolacha	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
57	Repollo	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
58	Tomate	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
59	Yuca	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
60	Zanahoria	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica

## Frutas

ÍTEMS	Frutas	Unidad de medida	Requisitos mínimos
61	Banano	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
62	Curuba	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
63	Guayaba	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
64	Guanábana	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
65	Limón común	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
66	Limón mandarina	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
67	Lulo	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
68	Mandarina	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
69	Mango	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
70	Manzana roja	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
71	Maracuyá	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
72	Mora	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
73	Melón	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
74	Naranja	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
75	Pera	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
76	Piña	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
77	Papaya	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
78	Pulpa de fruta congelada empacada al vacío (sabores surtidos)	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
79	Sandía	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
80	Tomate de árbol	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>del Ejército Fideicomiso, para el desarrollo de las actividades</small>
			Versión No 00	Página 12 de 48	
	Fecha.	08	03	2018	

## Refrigerios

ÍTEMS	Lácteos- jugos-embutidos-refrigerios	Unidad de medida	Requisitos mínimos
81	Empanada	Paquete x 10 unidades	Cumplimiento de ficha técnica
82	Jamón empacado al vacío	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
83	Jugo de fruta en bolsa x 150 ml	Bolsa	Cumplimiento de ficha técnica
84	Kumis x 1000 ml	Litro	Cumplimiento de ficha técnica
85	Mortadela empacada al vacío	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
86	Queso doble crema empacado al vacío	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
87	Queso campesino empacado al vacío	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
88	Queso costeño empacado en bolsa polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso bien sellada	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
89	Salchicha ahumada ( ranchera) empacado al vacío	Libra	Cumplimiento de ficha técnica
90	Salchicha manguera empacado al vacío	Kilo	Cumplimiento de ficha técnica
91	Salchicha x 500 grs empacado al vacío	Paquete	Cumplimiento de ficha técnica
92	Salchichón x 500 grs ( económico) debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
93	Salchichón x 750 grs ( excelso) debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
94	Salchichón cervecero x 500 grs debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
95	Salchichón de pollo x 500 grs debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes	Unidad	Cumplimiento de ficha técnica
96	Yogurt entre 150 a 200 ml	Bolsa	Cumplimiento de ficha técnica

**NOTA 1:** Para casos específicos de futuras contrataciones con entes del estado que se requiera la presentación del producto en LIBRA, se tendrá esta medida, calculada con base en la presentación KILO como está determinada en las especificaciones técnicas iniciales.

**NOTA 2:** El oferente en caso de ser el adjudicatario en calidad de contratista de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas del Producto ofertado que sean directamente del proveedor o fabricante, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato y personas designadas por la delegación del gasto, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe a la Delegataria del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato.

**NOTA 3:** Dentro de la ejecución del contrato en caso de que el contratista solicite cambio de marca ofertada de algún producto en su propuesta, ya sea por desabastecimiento o por ofrecer mejores condiciones al producto inicialmente ofertado deberá justificar ante el Supervisor del contrato la nueva marca a ofertar, la cual podrá ser aceptada por el supervisor, siempre y cuando cumpla con las especificaciones técnicas mínimas contempladas en las fichas técnicas del producto de la ALF, el cual no debe afectar el

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 13 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

precio inicialmente ofertado en su propuesta. Lo anterior deberá realizarse mediante solicitud formal y aprobación previa del Supervisor del futuro contrato.

### CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

**El oferente deberá cumplir con lo siguiente:**

1. Certificación de cumplimiento firmada por el Representante Legal, estableciendo que el tiempo máximo de entrega del producto para los pedidos, una vez se reciba la respectiva orden de suministro firmada por el supervisor del contrato y avalada por la coordinación de abastecimientos, se deberá cumplir Para los lugares como BAHÍA SOLANO, JURADO, NUQUÍ, PIZARRO, dentro de las setenta y dos (72) horas, siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata sobre pedido entregado y respectivas remisiones con firma de aceptación del encargado de la recepción de los víveres de la unidad militar destino.

Este certificado establece el tiempo máximo de entrega del producto para los pedidos solicitados en el pliego de condiciones.

**Nota:** el oferente deberá cumplir con el plazo de entrega establecido por cada sitio de entrega de víveres, salvo situaciones excepcionales de orden público o fuerza mayor que impidan la ejecución del contrato.

2. El oferente debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a sábado (medio día), sin embargo, en el evento por tema operacional que se requiera despacho un fin de semana se coordinara previamente. De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.

Dicho certificado garantiza la continuidad del servicio como lo indica el pliego de condiciones, el cual aplica para el grupo o grupos en el o los que deseen participar

3. El oferente podrá presentar un documento anexo a la oferta en el cual, en caso de presentarse como único oferente habilitado, ofrezca un descuento de mínimo el 3% a toda su oferta, descuento que será aplicado de forma equitativa al valor unitario de todos los productos ofertados.

Asimismo, el contratista seleccionado, en caso de manifestar intención de otorgar algún descuento durante la ejecución del contrato, deberá previamente enviar al supervisor del contrato el otorgamiento del descuento, quien a su vez elevará un documento interno a la Ordenadora del Gasto, quien dará su respectivo aval para proceder a realizar el modificadorio respectivo al contrato vigente.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 14 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

## REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

### 1. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

#### 1.1. LOCATIVAS Y SANITARIAS

La Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Pacífico debe garantizar en todo tiempo, modo y lugar el correcto abastecimiento logístico y sobre todo la cadena de suministros a las Unidades Operativas Mayores y Menores encargadas del restablecimiento del Orden Público en una zona del país, que por sus condiciones de infraestructura y geografía se ha convertido en un gran reto, debido a las múltiples variables que se deben controlar, entre las que se desatacan el acondicionamiento del transporte de cabotaje, en las regiones de Pizarro, Nuquí, Bahía Solano y finalizando en Juradó. Este hecho trascendental, obliga a la Agencia Logística a no interrumpir la cadena de suministro por ningún motivo, incluyendo los aspectos netamente administrativos o de procedimientos que puedan ser verificados previamente en la etapa pre-contractual, entiéndase que para el caso en particular, la capacidad de almacenamiento de los oferentes participantes, se convierte en una condición habilitante primordial y que debe realizarse previamente a la suscripción del contrato, no dando a lugar a otro modo de suplir con los requisitos dispuestos en la Resolución 2674 de 2013.

La forma de demostrar la condición en la tenencia de la capacidad de almacenamiento puede realizarse de dos maneras, la **propiedad privada** como un concepto económico y del ámbito legal que establece el derecho del individuo, o las organizaciones, a la posesión, el control y la disposición de un bien y/o la presentación del **contrato de arrendamiento del inmueble** en el que se evidencia que una de las partes cede a la otra el uso de un bien inmueble por tiempo determinado y a cambio de un precio cierto, ahora bien, la Agencia Logística en pro de garantizar los principios contractuales de todos los oferentes interesados, como garante de la norma debe velar que en este caso se cumpla con el principio de igualdad que impone la obligación al Estado de ofrecer un mismo trato y protección a todas las personas, sin diferencia de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica, entiéndase, que todos los oferentes sin excepción a su condición sean plurales o no, deben presentar con su propuestas todos los requisitos de Ley contemplados en la Resolución 2674 de 2013, para el correcto funcionamiento de los locales utilizados para garantizar la capacidad de almacenamiento.

- 1. Visita Técnica instalaciones local operación logística:** con el fin de mitigar riesgos la entidad contratante realizara visita técnica por parte de un funcionario designado por el Delegatario del gasto, dentro del tiempo estipulado para evaluación técnica de requisitos habilitantes en el pliego. Para tal fin, el oferente debe estar atento a la fecha programada de acuerdo con cronograma detallado. De igual manera, podrá verificar documentos y condiciones en las instalaciones locativas por parte del comité evaluador o la persona delegada por el ordenador del gasto. Debe dar cumplimiento con los requisitos que exijan las disposiciones legales para su normal funcionamiento, mediante visita de verificación presencial de las instalaciones.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 15 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

En dicha visita se verificará la realización de la operación logística de almacenamiento, distribución y entrega de los víveres frescos a las unidades militares. Dicha visita será realizada por el Comité Técnico Evaluador o por una persona designada nombrado por el Delegatario del Gasto. Durante la visita se validarán los siguientes aspectos:

**2. Instalaciones locativas:** El proveedor debe contar con instalaciones propias o en arriendo en el municipio de Bahía Solano; para lo cual deberá enviar con la propuesta el certificado de tradición y libertad del inmueble propio o el respectivo contrato de arrendamiento de los locales debidamente firmado y notariado por el oferente u oferente plural, los cuales deben cumplir con los respectivos requisitos de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, local que debe estar certificado por el Ente Territorial de salud, así mismo se requiere que certifique instalaciones físicas con capacidad de almacenamiento y logística para manipulación de los víveres.

- Para el caso de que el oferente cuente con local propio debe estar registrado y constar en Certificado de Cámara de Comercio – renovada vigencia 2021
- Para el caso de que el oferente cuente con local arrendado deberá aportar contrato de arrendamiento de los locales debidamente firmado y notariado por el oferente u oferente plural.

**NOTA:** Para ambos casos deben cumplir con los respectivos requisitos de la Resolución 2674 de 2013, local que debe estar certificado por el Ente Territorial de salud, según sea la oferta y grupo a participar

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

**3. Certificado de habilitación vigente Secretaria de Salud Pública Municipal:** El oferente deberá presentar en su propuesta, la respectiva ACTA de inspección sanitaria vigente del local comercial en Bahía Solano, que debe estar certificado como local comercial o sucursal, propio y/o arrendado, habilitado y expedido por la Secretaria de Salud Municipal (único documento aceptado para emitir el cumplimiento del requisito exigido en este proceso que permite avalar las condiciones de habilitación Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

**4. Cumplimiento condiciones operación logística unidades militares:** El local debe estar acondicionado para el cumplimiento de la operación logística de acuerdo con el objeto del proceso a contratar, es decir, debe estar adaptado para la comercialización, el almacenamiento y la distribución de víveres frescos, tales como: carnes, fruver, embutidos y lácteos. Situación que deberá ser verificada de cumplimiento al momento de realizar la respectiva visita de inspección al local.

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

**5. Validación de equipos y utensilios destinados para la operación logística:** De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 16 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

expendios de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deberán estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar el uso previsto.

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

- 6. Verificación personal involucrado en la operación logística:** Respecto al personal que se emplee en la operación logística de víveres frescos a las unidades militares de la FNP, se validará la manera como realizan las actividades en manipulación y entrega de los víveres, los cuales deben evidenciar cumplimiento permanentemente con lo establecido como normas de Buenas Practicas de Manipulación tales como: vestimenta de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo, el personal debe mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, el calzado debe ser cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes estos deben permanecer limpios sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

- 7. Validación cuartos de refrigeración y congelación:** Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Así como los controles en la toma de las mismas y las evidencias de las calibraciones de sus equipos soporte. – Validar formatos de control de temperatura últimos 3 meses.

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

- 8. Certificados de calibración y/o mantenimiento de los equipos necesarios para el desarrollo de la operación logística:** La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 25 establece “Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado”. Por lo anterior, los equipos que deben presentar certificado de calibración y/o mantenimientos son las básculas, cuartos de congelación, cuartos de conservación, toma de temperatura y grameras para garantizar el peso exacto de los productos a suministrar. Vigente al momento de presentar la oferta, con mínimo 6 meses de vigencia.

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 17 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

9. Anexar Certificado Médico para manipulación de alimentos del personal quien realiza la operación logística, con concepto APTO para manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a seis (6) meses.
10. **Transporte de alimentos certificado:** Para el transporte de mercancía Fruver y carnes, así como para el transporte de su mercancía a cada punto de distribución (locales y entrega en los buques de cabotaje) el futuro contratista deberá contar con un vehículo refrigerado propio o arrendado que garantice la cadena de frio y las condiciones en la normatividad vigente en la Resolución 2674 de 2013, dicho requisito se acreditara con la tarjeta de propiedad del vehículo y/o contrato de arrendamiento del mismo.
11. **Manejo, almacenamiento y manipulación carnes, frutas y verduras:** En las instalaciones locativas se verificará el manejo y manipulación de los víveres frescos, haciendo especial énfasis en que no se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas. No se acepta envío de productos en cajas de madera deteriorada o sucia. Tener en cuenta que será causa de devolución de la mercancía por falta de garantías en higiene, protección y conservación del producto  

**(Requisito que se validará durante la visita técnica)**
12. **Certificación cumplimiento FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO:** El oferente en caso de ser el adjudicatario en calidad de contratista, de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas de los Productos ofertados que sean directamente del proveedor o fabricante, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe al Delegatario del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato. (Fichas Técnicas del producto ofertado y que se compromete a entregar durante toda la ejecución del contrato)
13. **Certificación cumplimiento Registros Invima** A través de formulario Técnico el oferente deberá CERTIFICAR el cumplimiento y la relación de Registros Sanitarios INVIMA, solamente para los productos que apliquen de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

## 2. CONDICIONES PARA ENTREGA A SATISFACCIÓN VÍVERES FRESCOS

- 1.) El proveedor debe asumir el costo del empaque y cualquier tipo de embalaje de víveres frescos tales como: hielo, tachos, sacos, y otros relacionados con la operación para el Abastecimiento de las Unidades pertenecientes a la Armada Nacional solicitados por la Unidad Táctica a abastecer, sin el perjuicio de disminución del producto autorizado a entregar, dejando claro que para los puntos que se detalla a continuación, las productos que se requieren para la conservación

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 18 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

de la cadena de frio, (nevera icopor capacidad 50 kilos y su respectivo hielo) se requiere mensualmente:

- BIM 23 (Bahía Solano) = 20 nevera/mes y 10 tachos nevera/mes para cada puesto
- BIM 22 (Pizarro) = 10 nevera/mes

**NOTA IMPORTANTE:** Estos empaques se entregarán mensualmente a la unidad que sale al área, sin perjuicio de disminución de producto. En caso de incurrir en esta novedad por incumplimiento a la misma, se aplicarán de manera inmediata las pólizas de cumplimiento.

- 2.) Garantizar la cadena de frio hasta el punto de entrega de los productos tales como: carnes, embutidos, lácteos y verduras, de acuerdo con requerimiento y sitio de entrega solicitado por la unidad táctica. (Para carnes, lácteos y embutidos deberán ser en nevera de icopor con hielo suficiente para su conservación, que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.
- 3.) Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del proveedor, y en caso de pérdida, robo o siniestro alguno que perjudique la entrega a satisfacción en el lugar requerido, estos deberán ser restituidos inmediatamente para cumplir a cabalidad con lo solicitado por la unidad táctica.
- 5.) Todos los cárnicos sin excepción, deben presentarse empacado al vacío, con la calidad óptima, su rotulado respectivo, así como la conservación permanente de la cadena de frio de los mismos hasta el destino final y verificación de la calidad y presentación del producto entregado, dando cumplimiento al contenido en su respectiva ficha técnica de producto.
- 6) Para las unidades militares, se debe presentar la carne de res, cerdo CALADA, es decir en porciones de 125 grs y en empaque de 5 kilos empacada al vacío. Para el resto de carnes (costilla, carne molida, tocino, etc. deberá presentarse SIEMPRE empacada al vacío y rotulado. NUNCA en bolsas plásticas que no cumplan el sellado y empacado al vacío. Sera objeto de devolución el producto que no cumpla esta especificación.
- 7) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (carne de res, cerdo, pollo y pescado) deben contener en su empaque etiqueta con la fecha de lote o empaque, fecha de vencimiento, descripción del producto y registro sanitario de acuerdo a lo establecido en la resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
- 8) Las Características organolépticas (color, olor y textura) al momento de su recepción deben cumplir con las establecidas en la normatividad vigente y las fichas técnicas de la Agencia Logística FFMM garantizando que el producto se encuentra en óptimas condiciones para el consumo humano.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 19 de 48	
		Fecha.	08	03	2018
					

- 9) No se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas. **No se acepta envío de productos en cajas de madera deteriorada o sucia.** Será causa de devolución de la mercancía por falta de garantías en higiene, protección y conservación del producto

**NOTA:** La entidad contratante durante la ejecución realizará visitas aleatorias a los establecimientos de comercio, los cuales serán objeto de verificación del cumplimiento con la normatividad vigente de la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, así como los requisitos de lo plasmado en el estudio previo, información que debe quedar registrada mediante un acta de inspección sanitaria debidamente firmada entre las partes, adjuntando soportes documentales y con registro fotográfico.

### 3. MOTIVOS PARA CAMBIO INMEDIATO DE LA MERCANCÍA

Se harán por parte del proveedor cuando se presente los siguientes casos:

1. Cualquier incumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en el punto anterior.
2. Toda evidencia de deterioro o mal estado de los víveres frescos al momento de la entrega y/o destino final.
3. Vencimiento por poco tiempo de vida útil al momento de la entrega y/o destino final.
4. Cualquier evidencia de alteración en el empaque o productos al momento de la entrega y/o destino final.
5. Si el vehículo refrigerado que hace la entrega no cumple con los parámetros sanitarios y afecta la calidad de los productos.
6. Cuando el producto no cumpla en presentación empaque, medida, acuerdo ficha técnica.

### CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

La Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Pacífico debe garantizar en todo tiempo, modo y lugar el correcto abastecimiento logístico y sobre todo la cadena de suministros a las Unidades Operativas Mayores y Menores encargadas del restablecimiento del Orden Público en una zona del país, que por sus condiciones de infraestructura y geografía se ha convertido en una gran reto, debido a las múltiples variables que se deben controlar, entre las que se desatacan el acondicionamiento del transporte de cabotaje, como único medio para cubrir los 1.300 kilómetros de extensión de costa y la jurisdicción que maneja ésta regional, desde Pizarro, Nuquí, Bahía Solano y finalizando en Juradó. Este hecho trascendental, obliga a la Agencia Logística a no

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 20 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

interrumpir la cadena de suministro por ningún motivo, incluyendo los aspectos netamente administrativos o de procedimientos que puedan ser verificados previamente en la etapa pre-contractual, entiéndase que para el caso en particular, la capacidad de almacenamiento de los oferentes participantes, se convierte en una condición habilitante primordial y que debe realizarse previamente a la suscripción del contrato, no dando a lugar a otro modo de suplir con los requisitos dispuestos en la Resolución 2674 de 2013.

La forma de demostrar la condición en la tenencia de la capacidad de almacenamiento puede realizarse de dos maneras, la **propiedad privada** como un concepto económico y del ámbito legal que establece el derecho del individuo, o las organizaciones, a la posesión, el control y la disposición de un bien y/o la presentación del **contrato de arrendamiento del inmueble** en el que se evidencia que una de las partes cede a la otra el uso de un bien inmueble por tiempo determinado y a cambio de un precio cierto, ahora bien, la Agencia Logística en pro de garantizar los principios contractuales de todos los oferentes interesados, como garante de la norma debe velar que en este caso se cumpla con el principio de igualdad que impone la obligación al Estado de ofrecer un mismo trato y protección a todas las personas, sin diferencia de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica, entiéndase, que todos los oferentes sin excepción a su condición sean plurales o no, deben presentar con su propuestas todos los requisitos de Ley contemplados en la Resolución 2674 de 2013, para el correcto funcionamiento de los locales utilizados para garantizar la capacidad de almacenamiento.

Dicho lo anterior, el requisito para garantizar la continuidad de la cadena de abastecimiento, en lo que refiere a la capacidad de almacenamiento del proceso contractual que se llegare a publicar, en su tenor quedara escrito de la siguiente manera:

#### **CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO.**

**CUARTO DE CONGELACIÓN:** mínimo de capacidad de 10 toneladas y su área mínima de 40 metros cuadrados.

**CUARTO DE REFRIGERACIÓN:** mínimo de capacidad de 10 toneladas y su área mínima de 40 metros cuadrados.

**Esta capacidad de almacenamiento debe ser acreditada mediante certificación firmada por el representante legal que indique la información detallada de sus cuartos**, así: Ubicación física de los cuartos, tipo de almacenamiento, capacidad mínima en metros cúbicos de los mismos, adjuntar documento legal con fecha anterior al proceso, que lo acredite como propietario y/o arrendatario del local. La información será verificada por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Pacífico **mediante visita técnica conformada por el Comité Técnico Evaluador** (o su delegado). Esta visita de verificación se realizará para validar su capacidad logística, con la fecha y hora de la misma determinada en el cronograma del proceso. De no encontrarse en condiciones óptimas y de no acreditar la propiedad y/o contrato de arrendamiento del local con anterioridad, para la manipulación, el almacenamiento y distribución de víveres frescos objeto de este proceso y con la capacidad señalada, se calificará como NO HABILITADO.

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

**IMPORTANTE:** El proveedor debe contar con local que debe estar certificado como local comercial o sucursal, propio y/o arrendado debidamente registrado en Cámara de Comercio, instalaciones físicas sanitarias (propias y/o en arrendamiento) ubicadas en los grupos a participar que cumplan con los respectivos requisitos de la Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

**NOTA:** se realizarán visitas a los establecimientos de comercio durante la ejecución del contrato con la finalidad de verificar de que se esté cumpliendo con la normatividad vigente de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y lo plasmado en el estudio previo, información que debe quedar registrada mediante un acta de inspección sanitaria debidamente firmada y con registro fotográfico.

**El certificado de habilitado de dicha visita será un documento obligatorio en la evaluación técnica del presente proceso.**

**2.4 PRESUPUESTO OFICIAL.** El valor del presupuesto será de QUINIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$550.000.000.00) incluido IVA, si hay lugar.

**NOTA:** la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera GLOBAL.

**2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 6622 del 15 marzo de 2022, por valor de \$ 1.382.015.444

**2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato celebrado será hasta el 31 de diciembre de 2022, o hasta agotar presupuesto.

**2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN:** De conformidad con lo establecido por la Regional Pacífico, el lugar de entrega de los bienes será a las Unidades Militares o en los puntos designados en Bahía Solano, Jurado, Nuqui, Pizarro.

**NOTA:** Si se requiere un punto de entrega adicional a los ya relacionados, por ubicación y/o desplazamiento de las unidades atendidas, y que por necesidad del servicio se requiere atender o abastecer en cualquier lugar del territorio nacional previa cotización presentada y verificada por el supervisor y autorizada por el ordenador del gasto.

**2.8 FORMA DE PAGO:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del presente contrato de forma parcial de acuerdo con los requerimientos dentro de los cuarenta y cinco días (45) días siguientes la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares -Regional Pacífico, los cuales son:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 22 de 48	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

### Requisitos para el pago:

1. Acta de recibo parcial a satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el CONTRATISTA o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
2. Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) y/o obligaciones laborales para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal.
3. Factura electrónica de venta y/o del documento equivalente acuerdo a lo establecido en el decreto 358 del 2020, resolución No.042 del 2020, y los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario vigente, especificando el valor unitario y total y su respectivo registro en SECOP II, adjuntando la respectiva clasificación de cada uno de los productos que la componen, de acuerdo a rubros presupuestales en su subgrupo nivel V. De igual manera adjuntar la o las Remisión (es) de los víveres frescos entregados a cada unidad con la respectiva firma de recibido a satisfacción, por frecuencia de entrega.
4. Correo autorizado para la recepción de las facturas electrónicas de venta en la Agencia logística de las Fuerzas Militares regional Pacifico es [pacifico@agencialogistica.gov.co](mailto:pacifico@agencialogistica.gov.co).
5. Certificación de cuenta bancaria no mayor a 30 días, la cual deberá contener los siguientes datos:
  - a) Nombre o razón social
  - b) Número de identificación Tributaria NIT
  - c) Entidad financiera
  - d) Tipo de cuenta ahorro o corriente
  - e) Número de cuenta

**NOTA 1:** El CONTRATISTA deberá cargar las facturas de venta en la plataforma del SECOP II Y SISTEMA ELECTRONICO OLIMPIA.

**NOTA 2.** La AGENCIA LOGISTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario, decreto 358 del 2020 y resolución No.042 del 2020.

**2.9 TIPO DE CONTRATO:** Suministro.

**2.8 ORDENADOR DEL GASTO:** De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No.0082 de 21 de enero de 2022 por el cual se delega parcialmente la facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será el Señor Capitán de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 23 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

Corbeta RAFAEL HERNANDO HERRERA PEREZ de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

### 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 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 de Selección Abreviada Subasta Inversa de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 2 literal a, en concordancia el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015. y demás normas concordantes.

#### 3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

##### Umbral para convocatorias limitadas a Mipyme (2022)

Valor Umbral | \$380'778.000

(Pantallazo tomado de la Plataforma SECOP II)

Teniendo en cuenta 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.

#### 3.3 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 24 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

orden de elegibilidad de las propuestas.

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

##### 4.1. *Análisis del Sector Económico:*

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

Económico: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir.

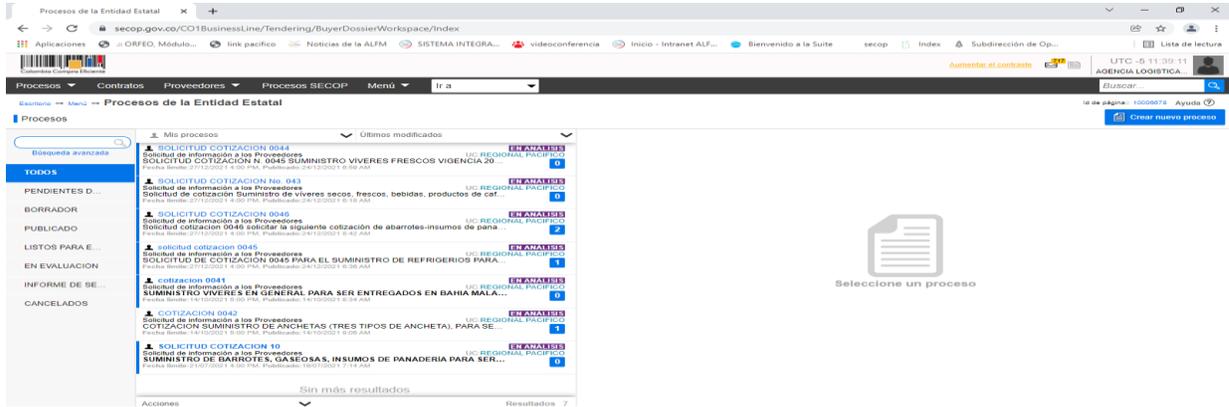
Técnico: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las mismas.

Para realizar el estudio de mercado, se analizó los precios registrados en el mercado de los bienes a contratar, aplicando el procedimiento de:

**SOLICITUD DE COTIZACIONES:** Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se remitió a los comerciantes que elaboran los bienes objeto de contratación, la información básica del contrato a suscribir, con el fin de que se proyectara el valor del bien correspondiente bajo las mismas condiciones. A partir del valor ponderado de los bienes a contratar la Entidad fija el valor total promedio a partir del cual los interesados elaboraran y presentaran su propuesta económica.

Se solicitó mediante la plataforma de SECOP II, medio por el cual no allegaron cotizaciones, pero de igual forma mediante correo electrónico se envió solicitud a los oferentes que habían presentado anteriormente las cotizaciones, las cuales cumplía con las características del bien a contratar.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-21			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00		Página 25 de 48	
		Fecha.	08	03	2018



### Indicadores financieros de la oferta

Con el ánimo de generar pluralidad entre los oferentes, estimular así, la reactivación de la economía en la región, y garantizando que los posibles oferentes se encuentren dentro de los parámetros financieros que permitan un cumplimiento satisfactorio de las responsabilidades contractuales contraídas con la Regional, *La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente se permite señalar que Los indicadores financieros calculados para la oferta fueron escogidos de acuerdo con el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente M-DVRHPC-05<sup>1</sup>, Indicadores de Capacidad Financiera (pagina15) (ver imagen 6) e Indicadores de Capacidad Organizacional (página 17) (ver numeral 1.2.5., e imagen 4), para evaluar la capacidad financiera y organizacional de las empresas que desarrollan las actividades económicas de las cuales hace referencia la necesidad de la Regional Suroccidente. Adicionalmente, la metodología de cálculo para los indicadores de capacidad financiera es así:*

*“Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.*

*Índice de Endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.*

*Razón de Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones*

1

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

*financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.”*

El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores:

**LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE**

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
LIQUIDEZ	Mayor o igual al ( $\geq$ ) 2,8%

**NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET)**  
 ET = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) 65%

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
ENDEUDAMIENTO	Igual o menor ( $\leq$ ) al 48%

**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO): UTILIDAD OPERACIONAL /GASTOS DE INTERÉS**

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual ( $\geq$ ) 3 VECES

**CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Con los indicadores de capacidad financiera se busca evaluar principalmente su liquidez y endeudamiento para verificar que el proponente pueda cumplir estricta y oportunamente con el objeto del contrato. Por otra parte, la capacidad organizacional busca determinar si las empresas oferentes o proponentes pueden cumplir cabalmente con contrato a ejecutar, a partir de su estructura interna,

**RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE): UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO**

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	Mayor o igual ( $\geq$ ) 18%

**RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA): UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL**

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	Mayor o igual ( $\geq$ ) 18%

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 27 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

## ANALISIS DE CONSUMOS Y PRECIOS HISTORICOS

Para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se verificó la variación de los bienes a adquirir derivados del índice de precios al consumidor en la vigencia 2021, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado oscilaciones importantes en el comercio del bien. se tomó el precio de los contratos administrativos N° 012-005-2021; 012-004-2021; 012-029-2021 celebrado por la Regional, como histórico para el nuevo proceso contractual a adelantar dado que se han dado ajustes a los precios de lo pactado inicialmente.

## ESTUDIO DE LA OFERTA

### a. ¿Quién Vende?:

Verificada la base de datos SIREM, en la página web de la Superintendencia de Industria y Comercio, se obtuvo el total de empresas legalmente constituidas en Colombia, del cual se depuró el total de empresas dedicadas posiblemente a la Actividad Económica relacionada con el objeto de contratación (de acuerdo con el CIU a nivel nacional).

Macro sector comercio



**SUPERINTENDENCIA  
DE SOCIEDADES**



El futuro  
es de todos

Gobierno  
de Colombia



El progreso  
es de todos

Mincomercio

No	NIT	RAZÓN SOCIAL	REGIÓN	DEPARTAMENTO DOMICILIO	CIUDAD DOMICILIO	CIU	MACROSECTOR
57	890300466	TECNOQUIMICAS S.A.	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4669	COMERCIO
183	890300346	ALMACENES LA 14 S.A.	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4711	COMERCIO
247	900943243	SURAMERICA COMERCIAL SAS	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4719	COMERCIO
320	805028041	SUPERTIEDAS CAÑAVERAL SA	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4711	COMERCIO
335	890300225	COÉXITO S.A.S.	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4530	COMERCIO
350	800007955	COMMERK SAS	Costa Pacífica	VALLE	CANDELARIA-VALLE	4632	COMERCIO
403	890300686	MONDELEZ COLOMBIA SAS	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4631	COMERCIO
463	800109274	DISTRIBUIDORA SERVIVALLE SAS	Costa Pacífica	VALLE	VIJES-VALLE	4659	COMERCIO
519	840000922	C.I. TOP S.A.	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4610	COMERCIO
523	900061224	MERCAMIO SA	Costa Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4711	COMERCIO

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
	TÍTULO			Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Versión No 00	Página 28 de 48
	Fecha.	08	03	2018	
					

62	8305137		Costa			473	
7	29	COMBUSTIBLES DE COLOMBIA SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
63	8903011		Costa			463	
2	63	DISTRIBUIDORA COLOMBINA LTDA	Pacífica	VALLE	TULUA-VALLE	1	COMERCIO
63	8903063		Costa			464	
9	72	ELECTROJAPONESA SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	4	COMERCIO
64	8001653		Costa			466	
1	77	GRUPO DECOR SAS	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	3	COMERCIO
64	9006276		Costa			466	
2	44	CI SEASIF PACIFIC SAS	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	2	COMERCIO
65	9002035		Costa			471	
5	66	ABASTECEMOS DE OCCIDENTE SA	Pacífica	VALLE	YUMBO-VALLE	1	COMERCIO
67	8350012		Costa			472	
9	16	EL GRAN LANGOSTINO S.A.S.	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	3	COMERCIO
68	8600024		Costa			464	
7	28	BRISTOL MYERS SQUIBB DE COLOMBIA SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	5	COMERCIO
71	8050217		Costa			471	
1	82	COMERCIALIZADORA FLORALIA SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
71	8903272		Costa			451	
3	82	AUTOPACIFICO SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
73	8903155		Costa			463	
3	40	PRODUCTOS YUPI S.A.S	Pacífica	VALLE	YUMBO-VALLE	1	COMERCIO
75	8050270		Costa			471	
6	24	SUPERMERCADO LA GRAN COLOMBIA SA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
79	8050289		Costa			471	
9	91	SURTIFAMILIAR S A	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
83	8903189		Costa			469	
4	19	VALLECILLA B Y VALLECILLA M Y CIA S.C.A CARVAL DE COLOMBIA	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	0	COMERCIO
85	8050293		Costa			471	
0	21	CARIBE SA	Pacífica	VALLE	JAMUNDI-VALLE	1	COMERCIO
91	9000201		Costa			471	
1	55	INVERSIONES MERCA Z S A	Pacífica	NARIÑO	TUMACO-NARIÑO	1	COMERCIO
93	8903016		Costa			451	
1	80	MOTORES DEL VALLE MOTOVALLE S.A.S.	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
94	8360005		Costa			462	
3	48	AGROINSUMOS S.A.S	Pacífica	VALLE	CARTAGO-VALLE	0	COMERCIO
96	8919028		Costa			451	
9	05	MAZKO S.A.S	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	1	COMERCIO
98	9011345		Costa			466	
4	90	C.I GRUPO EXPORTADOR S.A.S	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	2	COMERCIO
99	8903319		Costa			464	
6	49	COBO MEDICAL SAS	Pacífica	VALLE	CALI-VALLE	5	COMERCIO

## ESTUDIO DE MERCADO

Se anexa estudio de mercado, conforme a la solicitud de cotización.

### **NOTA 1: El valor total ofertado no debe superar el valor total promedio establecido.**

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

Se realizó la ponderación del valor total de los bienes, concluyendo que:

1. Se verificó que las empresas están cotizando los mismos requisitos técnicos.
2. Se verificó que las cotizaciones son del mes de junio de 2022.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 29 de 48	
		Fecha.	08	03	2018
					

3. Se verificó que los bienes tengan el IVA del 19% ,5%, 0%

- a. **Análisis de Recursos:** Es importante que las empresas que se presenten, garanticen la capacidad técnica y de personal capacitado para el suministro de los bienes especificados.
- b. **Experiencia de la Empresa:** Las empresas deben contar con experiencia evidencia en establecimiento en el mercado y en contratos adelantados y perfeccionados a satisfacción por el mismo objeto.
- c. **Empresas Consultadas que Aportaron Cotización:**

Las cotizaciones que se relacionan a continuación fueron allegadas mediante correo electrónico:

NOMBRE	NIT	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
SUMINISTROS Y SERVICIOS J.C.M	901.162.487-6	BAHIA SOLANO	
FELIX	11.678.244-6	BAHIA SOLANO	310-417-38-50
EL AZULEJO	4.565.209	BAHIA SOLANO	302-435-83-45

## ESTUDIO DE MERCADO

### PIZARRO

Proveedor		El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	PIZARRO	PIZARRO	PIZARRO	
<b>Carnes</b>					
BOFE	KL	\$ 16.000	\$ 17.000	\$ 9.900	\$ 14.300
BOLA DE BRAZO	KL	\$ 32.500	\$ 32.800	\$ 28.000	\$ 31.100
BOLA DE PIERNA	KL	\$ 33.000	\$ 33.400	\$ 28.000	\$ 31.467
PECHUGA	KL	\$ 17.000	\$ 16.600	\$ 16.000	\$ 16.533
PESCADO SIERRA	KL	\$ 24.000	\$ 25.000	\$ 16.000	\$ 21.667
PIERNA PERNIL	KL	\$ 10.500	\$ 10.600	\$ 10.500	\$ 10.533
POLLO	KL	\$ 13.000	\$ 12.500	\$ 13.000	\$ 12.833
PUNTA DE ANCA	KL	\$ 34.000	\$ 34.450	\$ 28.000	\$ 32.150
SOBREBARRIGA	KL	\$ 27.000	\$ 27.700	\$ 28.000	\$ 27.567
TOCINO	KL	\$ 13.000	\$ 12.500	\$ 12.000	\$ 12.500



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 30  
de 48

Fecha.

08

03

2018



Verduras	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
AGUACATE	KL	\$ 9.500	\$ 8.300	\$ 8.000	\$ 8.600
AJO	KL	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 15.000	\$ 15.667
APIO	KL	\$ 6.500	\$ 6.500	\$ 7.000	\$ 6.667
ARRACACHA	KL	\$ 7.500	\$ 7.200	\$ 7.000	\$ 7.233
ARVERJA	KL	\$ 8.800	\$ 8.800	\$ 8.500	\$ 8.700
CEBOLLA BLANCA	KL	\$ 4.500	\$ 4.300	\$ 4.000	\$ 4.267
CEBOLLA RAMA	KL	\$ 4.300	\$ 4.300	\$ 7.000	\$ 5.200
CEBOLLA ROJA	KL	\$ 4.800	\$ 4.700	\$ 4.000	\$ 4.500
CILANTRO	KL	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 9.500	\$ 9.833
CIMARRON	KL	\$ 5.600	\$ 5.100	\$ 5.000	\$ 5.233
HABICHUELA	KL	\$ 5.500	\$ 5.500	\$ 8.200	\$ 6.400
LAUREL	KL	\$ 8.300	\$ 8.700	\$ 8.200	\$ 8.400
LECHUGA	KL	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 7.000	\$ 7.667
MAZORCA	KL	\$ 4.200	\$ 4.300	\$ 7.700	\$ 5.400
PAPA	KL	\$ 4.200	\$ 4.200	\$ 3.500	\$ 3.967
PAPA AMARILLA	KL	\$ 3.900	\$ 3.700	\$ 3.600	\$ 3.733
PEPINO	KL	\$ 4.800	\$ 4.800	\$ 3.700	\$ 4.433
PIMENTON	KL	\$ 6.900	\$ 6.900	\$ 6.500	\$ 6.767
PLATANO MADURO	KL	\$ 6.000	\$ 7.000	\$ 4.900	\$ 5.967
PLATANO VERDE	KL	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 4.900	\$ 5.633
REMOLACHA	KL	\$ 3.400	\$ 3.500	\$ 3.500	\$ 3.467
REPOLLO	KL	\$ 4.000	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 3.933
TOMATE	KL	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 5.500	\$ 5.833
YUCA	KL	\$ 3.800	\$ 3.600	\$ 5.000	\$ 4.133
ZANAHORIA	KL	\$ 3.800	\$ 3.700	\$ 3.900	\$ 3.800

Frutas	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
BANANO	KL	\$ 3.600	\$ 3.700	\$ 3.600	\$ 3.633
CURUBA	KL	\$ 3.800	\$ 3.650	\$ 3.600	\$ 3.683
GUAYABA	KL	\$ 6.500	\$ 6.500	\$ 4.800	\$ 5.933
GUANABANA	KL	\$ 6.500	\$ 7.000	\$ 3.600	\$ 5.700
LIMON COMUN	KL	\$ 3.600	\$ 3.500	\$ 3.500	\$ 3.533
LIMON MANDARINA	KL	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 3.800	\$ 3.867
LULO	KL	\$ 6.300	\$ 6.300	\$ 6.000	\$ 6.200
MANDARINA	KL	\$ 3.800	\$ 3.650	\$ 3.800	\$ 3.750
MAGO	KL	\$ 6.300	\$ 6.300	\$ 4.400	\$ 5.667
MANZANA ROJA	KL	\$ 5.100	\$ 5.000	\$ 4.400	\$ 4.833



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 31  
de 48

Fecha.

08

03

2018



MARACUYA	KL	\$ 6.100	\$ 6.200	\$ 6.000	\$ 6.100
MORA	KL	\$ 6.800	\$ 6.700	\$ 6.800	\$ 6.767
MELON	KL	\$ 6.200	\$ 6.700	\$ 6.000	\$ 6.300
NARANJA	KL	\$ 3.200	\$ 3.200	\$ 3.000	\$ 3.133
PERA	KL	\$ 4.500	\$ 5.000	\$ 4.500	\$ 4.667
PIÑA	KL	\$ 4.800	\$ 4.600	\$ 4.500	\$ 4.633
PAPAYA	KL	\$ 4.300	\$ 3.950	\$ 3.500	\$ 3.917
PULPA DE FRUTA CONGELADA	KL	\$ 7.600	\$ 7.600	\$ 8.500	\$ 7.900
SANDIA	KL	\$ 3.800	\$ 3.900	\$ 3.800	\$ 3.833
TOMATE DE ARBOL	KL	\$ 4.500	\$ 4.700	\$ 4.400	\$ 4.533

Jugos- embutidos - refrigerios	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
EMPANADA	PQ X 10 UNIDADES	\$ 4.600	\$ 4.800	\$ 4.900	\$ 4.767
JAMON	LB	\$ 7.800	\$ 9.000	\$ 7.500	\$ 8.100
JUGO DE FRUTA	BOLSA 150 ML	\$ 1.300	\$ 1.100	\$ 1.500	\$ 1.300
KUMIS	LITRO 1000 ML	\$ 10.000	\$ 9.300	\$ 8.900	\$ 9.400
MORTADELA	LB	\$ 7.800	\$ 7.900	\$ 7.500	\$ 7.733
QUESO DOBLE CREMA	KL	\$ 21.000	\$ 21.800	\$ 22.000	\$ 21.600
QUESO CAMPESINO	KL	\$ 18.000	\$ 18.800	\$ 17.000	\$ 17.933
QUESO COSTEÑO	KL	\$ 23.000	\$ 24.000	\$ 20.000	\$ 22.333
SALCHICA AHUMADA	LB	\$ 15.000	\$ 16.000	\$ 14.800	\$ 15.267
SALCHICA MANGUERA	KILO	\$ 9.800	\$ 9.700	\$ 11.500	\$ 10.333
SALCHICA	PAQUETE X 500GR	\$ 6.900	\$ 7.000	\$ 6.700	\$ 6.867
SALCHICHON	UNIDAD X 500GR (ECONOMICO)	\$ 7.000	\$ 7.100	\$ 10.300	\$ 8.133
SALCHICHON	UNIDAD X 750 GR	\$ 10.500	\$ 10.800	\$ 8.700	\$ 10.000
SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD X 500GR	\$ 9.000	\$ 9.400	\$ 12.500	\$ 10.300
SALCHICHON DE POLLO	UNIDAD X 500GR	\$ 6.000	\$ 5.300	\$ 8.700	\$ 6.667
YOGURT	BOLSA 150 A 200 ML	\$ 1.450	\$ 1.300	\$ 1.350	\$ 1.367
CADERITA	KL	\$ 32.000	\$ 32.800	\$ 28.000	\$ 30.933
CAMARONES	LB	\$ 18.000	\$ 18.800	\$ 15.000	\$ 17.267
CARNE BOLA NEGRA	KL	\$ 33.000	\$ 35.300	\$ 28.000	\$ 32.100
CARNE DE CERDO	KL	\$ 27.000	\$ 27.700	\$ 21.000	\$ 25.233
CARNE DE MUCHACHO	KL	\$ 32.000	\$ 34.300	\$ 28.000	\$ 31.433
CARNE DE PECHO	KL	\$ 27.000	\$ 27.800	\$ 28.000	\$ 27.600
CARNE HAMBURGUESA	UNIDAD X 100GR	\$ 1.800	\$ 1.600	\$ 1.700	\$ 1.700
CARNE MOLIDA MAGRA	KL	\$ 26.000	\$ 29.000	\$ 25.000	\$ 26.667
CARNE DE RES	KL	\$ 30.000	\$ 31.800	\$ 28.000	\$ 29.933
CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PQ X 6 X 300GR	\$ 9.500	\$ 10.800	\$ 12.500	\$ 10.933



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 32 de 48

Fecha.

08

03

2018



CHORIZO	UNIDAD X 50 GR	\$ 1.200	\$ 1.300	\$ 1.000	\$ 1.167
CHULETA DE CERDO	KL	\$ 22.100	\$ 23.800	\$ 22.000	\$ 22.633
COSTILLA AHUMADA	LB	\$ 11.000	\$ 25.000	\$ 10.500	\$ 15.500
COSTILLA DE CERDO	KL	\$ 22.000	\$ 24.800	\$ 21.000	\$ 22.600
COSTILLA DE RES	KL	\$ 16.900	\$ 17.800	\$ 16.900	\$ 17.200
GOULASH	KL	\$ 23.000	\$ 23.800	\$ 22.000	\$ 22.933
HIGADO	KL	\$ 18.000	\$ 19.900	\$ 15.500	\$ 17.800
HUESO CARNUDO	KL	\$ 15.000	\$ 14.800	\$ 15.000	\$ 14.933
HUEVO TIPO AA	UNIDAD	\$ 700	\$ 550	\$ 565	\$ 605
LOMO ANCHO DE NOVILLO	KL	\$ 34.900	\$ 35.800	\$ 28.000	\$ 32.900
LOMO FINO DE NOVILLO	KL	\$ 36.000	\$ 37.800	\$ 35.000	\$ 36.267
MENUDENCIA	KL	\$ 5.700	\$ 5.800	\$ 5.500	\$ 5.667
MORRILLO	KL	\$ 28.500	\$ 29.800	\$ 28.000	\$ 28.767
PANZA	KL	\$ 17.000	\$ 16.800	\$ 15.000	\$ 16.267
PATA DE RES	KL	\$ 9.500	\$ 9.800	\$ 7.500	\$ 8.933

**NUQUI**

Proveedor		El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	NUQUÍ	NUQUÍ	NUQUÍ	
<b>Carnes</b>					
BOFE	KL	\$ 16.500	\$ 18.000	\$ 9.900	\$ 14.800
BOLA DE BRAZO	KL	\$ 33.000	\$ 33.000	\$ 28.000	\$ 31.333
BOLA DE PIERNA	KL	\$ 33.500	\$ 33.600	\$ 28.000	\$ 31.700
PECHUGA	KL	\$ 17.500	\$ 16.800	\$ 16.000	\$ 16.767
PESCADO SIERRA	KL	\$ 24.500	\$ 25.700	\$ 16.000	\$ 22.067
PIERNA PERNIL	KL	\$ 11.000	\$ 10.800	\$ 10.500	\$ 10.767
POLLO	KL	\$ 13.500	\$ 12.700	\$ 13.000	\$ 13.067
PUNTA DE ANCA	KL	\$ 34.500	\$ 34.650	\$ 28.000	\$ 32.383
SOBREBARRIGA	KL	\$ 27.500	\$ 27.900	\$ 28.000	\$ 27.800
TOCINO	KL	\$ 13.500	\$ 12.700	\$ 12.000	\$ 12.733

Verduras	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
AGUACATE	KL	\$ 10.000	\$ 8.500	\$ 8.000	\$ 8.833
AJO	KL	\$ 16.500	\$ 16.700	\$ 15.000	\$ 16.067
APIO	KL	\$ 7.000	\$ 6.900	\$ 7.000	\$ 6.967
ARRACACHA	KL	\$ 8.000	\$ 7.400	\$ 7.000	\$ 7.467
ARVERJA	KL	\$ 9.300	\$ 9.000	\$ 8.500	\$ 8.933
CEBOLLA BLANCA	KL	\$ 5.000	\$ 4.500	\$ 4.000	\$ 4.500



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 33  
de 48

Fecha.

08

03

2018



CEBOLLA RAMA	KL	\$ 4.800	\$ 4.500	\$ 7.000	\$ 5.433
CEBOLLA ROJA	KL	\$ 5.300	\$ 4.900	\$ 4.000	\$ 4.733
CILANTRO	KL	\$ 10.500	\$ 10.900	\$ 9.500	\$ 10.300
CIMARRON	KL	\$ 6.100	\$ 5.300	\$ 5.000	\$ 5.467
HABICHUELA	KL	\$ 6.000	\$ 5.700	\$ 8.200	\$ 6.633
LAUREL	KL	\$ 8.800	\$ 8.900	\$ 8.200	\$ 8.633
LECHUGA	KL	\$ 8.500	\$ 8.600	\$ 7.000	\$ 8.033
MAZORCA	KL	\$ 4.700	\$ 4.500	\$ 7.700	\$ 5.633
PAPA	KL	\$ 4.700	\$ 4.400	\$ 3.500	\$ 4.200
PAPA AMARILLA	KL	\$ 4.400	\$ 3.900	\$ 3.600	\$ 3.967
PEPINO	KL	\$ 5.300	\$ 5.200	\$ 3.700	\$ 4.733
PIMENTON	KL	\$ 7.400	\$ 7.200	\$ 6.500	\$ 7.033
PLATANO MADURO	KL	\$ 6.500	\$ 7.700	\$ 4.900	\$ 6.367
PLATANO VERDE	KL	\$ 6.500	\$ 6.700	\$ 4.900	\$ 6.033
REMOLACHA	KL	\$ 3.900	\$ 3.700	\$ 3.500	\$ 3.700
REPOLLO	KL	\$ 4.500	\$ 4.100	\$ 3.900	\$ 4.167
TOMATE	KL	\$ 6.500	\$ 6.300	\$ 5.500	\$ 6.100
YUCA	KL	\$ 4.300	\$ 3.800	\$ 5.000	\$ 4.367
ZANAHORIA	KL	\$ 4.300	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 4.033

Frutas	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
BANANO	KL	\$ 4.100	\$ 3.900	\$ 3.600	\$ 3.867
CURUBA	KL	\$ 4.300	\$ 3.850	\$ 3.600	\$ 3.917
GUAYABA	KL	\$ 7.000	\$ 6.700	\$ 4.800	\$ 6.167
GUANABANA	KL	\$ 7.000	\$ 7.300	\$ 3.600	\$ 5.967
LIMON COMUN	KL	\$ 4.100	\$ 3.700	\$ 3.500	\$ 3.767
LIMON MANDARINA	KL	\$ 4.400	\$ 4.100	\$ 3.800	\$ 4.100
LULO	KL	\$ 6.800	\$ 6.500	\$ 6.000	\$ 6.433
MANDARINA	KL	\$ 4.300	\$ 3.850	\$ 3.800	\$ 3.983
MAGO	KL	\$ 6.800	\$ 6.500	\$ 4.400	\$ 5.900
MANZANA ROJA	KL	\$ 5.600	\$ 5.200	\$ 4.400	\$ 5.067
MARACUYA	KL	\$ 6.600	\$ 6.400	\$ 6.000	\$ 6.333
MORA	KL	\$ 7.300	\$ 6.900	\$ 6.800	\$ 7.000
MELON	KL	\$ 6.700	\$ 6.900	\$ 6.000	\$ 6.533
NARANJA	KL	\$ 3.700	\$ 3.400	\$ 3.000	\$ 3.367
PERA	KL	\$ 5.000	\$ 5.200	\$ 4.500	\$ 4.900
PIÑA	KL	\$ 5.300	\$ 4.800	\$ 4.500	\$ 4.867
PAPAYA	KL	\$ 4.800	\$ 4.150	\$ 3.500	\$ 4.150

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-21		Página 34 de 48	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00		Fecha.	
		08	03	2018	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>					

PULPA DE FRUTA CONGELADA	KL	\$ 8.100	\$ 7.800	\$ 8.500	<b>\$ 8.133</b>
SANDIA	KL	\$ 4.300	\$ 4.100	\$ 3.800	<b>\$ 4.067</b>
TOMATE DE ARBOL	KL	\$ 5.000	\$ 4.900	\$ 4.400	<b>\$ 4.767</b>

Jugos- embutidos - refrigerios	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
EMPANADA	PQ X 10 UNIDADES	\$ 5.100	\$ 5.000	\$ 4.900	<b>\$ 5.000</b>
JAMON	LB	\$ 8.300	\$ 9.200	\$ 7.500	<b>\$ 8.333</b>
JUGO DE FRUTA	BOLSA 150 ML	\$ 1.800	\$ 1.300	\$ 1.500	<b>\$ 1.533</b>
KUMIS	LITRO 1000 ML	\$ 10.500	\$ 9.500	\$ 8.900	<b>\$ 9.633</b>
MORTADELA	LB	\$ 8.300	\$ 8.100	\$ 7.500	<b>\$ 7.967</b>
QUESO DOBLE CREMA	KL	\$ 21.500	\$ 22.000	\$ 22.000	<b>\$ 21.833</b>
QUESO CAMPESINO	KL	\$ 18.500	\$ 19.000	\$ 17.000	<b>\$ 18.167</b>
QUESO COSTEÑO	KL	\$ 23.500	\$ 24.200	\$ 20.000	<b>\$ 22.567</b>
SALCHICA AHUMADA	LB	\$ 15.500	\$ 16.200	\$ 14.800	<b>\$ 15.500</b>
SALCHICA MANGUERA	KILO	\$ 10.300	\$ 9.900	\$ 11.500	<b>\$ 10.567</b>
SALCHICA	PAQUETE X 500GR	\$ 7.400	\$ 7.200	\$ 6.700	<b>\$ 7.100</b>
SALCHICHON	UNIDAD X 500GR (ECONOMICO)	\$ 7.500	\$ 7.300	\$ 10.300	<b>\$ 8.367</b>
SALCHICHON	UNIDAD X 750 GR	\$ 11.000	\$ 11.000	\$ 8.700	<b>\$ 10.233</b>
SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD X 500GR	\$ 9.500	\$ 9.600	\$ 12.500	<b>\$ 10.533</b>
SALCHICHON DE POLLO	UNIDAD X 500GR	\$ 6.500	\$ 5.500	\$ 8.700	<b>\$ 6.900</b>
YOGURT	BOLSA 150 A 200 ML	\$ 1.950	\$ 1.500	\$ 1.350	<b>\$ 1.600</b>
CADERITA	KL	\$ 32.500	\$ 33.000	\$ 28.000	<b>\$ 31.167</b>
CAMARONES	LB	\$ 18.500	\$ 19.000	\$ 15.000	<b>\$ 17.500</b>
CARNE BOLA NEGRA	KL	\$ 33.500	\$ 35.500	\$ 28.000	<b>\$ 32.333</b>
CARNE DE CERDO	KL	\$ 27.500	\$ 27.900	\$ 21.000	<b>\$ 25.467</b>
CARNE DE MUCHACHO	KL	\$ 32.500	\$ 34.500	\$ 28.000	<b>\$ 31.667</b>
CARNE DE PECHO	KL	\$ 27.500	\$ 28.000	\$ 28.000	<b>\$ 27.833</b>
CARNE HAMBURGUESA	UNIDAD X 100GR	\$ 2.300	\$ 1.800	\$ 1.700	<b>\$ 1.933</b>
CARNE MOLIDA MAGRA	KL	\$ 26.500	\$ 30.000	\$ 25.000	<b>\$ 27.167</b>
CARNE DE RES	KL	\$ 30.500	\$ 32.000	\$ 28.000	<b>\$ 30.167</b>
CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PQ X 6 X 300GR	\$ 10.000	\$ 11.000	\$ 12.500	<b>\$ 11.167</b>
CHORIZO	UNIDAD X 50 GR	\$ 1.700	\$ 1.500	\$ 1.000	<b>\$ 1.400</b>
CHULETA DE CERDO	KL	\$ 22.600	\$ 24.000	\$ 22.000	<b>\$ 22.867</b>
COSTILLA AHUMADA	LB	\$ 11.500	\$ 26.000	\$ 10.500	<b>\$ 16.000</b>
COSTILLA DE CERDO	KL	\$ 22.500	\$ 25.000	\$ 21.000	<b>\$ 22.833</b>
COSTILLA DE RES	KL	\$ 17.400	\$ 18.000	\$ 16.900	<b>\$ 17.433</b>
GOULASH	KL	\$ 23.500	\$ 24.000	\$ 22.000	<b>\$ 23.167</b>
HIGADO	KL	\$ 18.500	\$ 20.500	\$ 15.500	<b>\$ 18.167</b>



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 35  
de 48

Fecha.

08

03

2018



HUESO CARNUDO	KL	\$ 15.500	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.167
HUEVO TIPO AA	UNIDAD	\$ 750	\$ 750	\$ 565	\$ 688
LOMO ANCHO DE NOVILLO	KL	\$ 35.400	\$ 36.000	\$ 28.000	\$ 33.133
LOMO FINO DE NOVILLO	KL	\$ 36.500	\$ 38.000	\$ 35.000	\$ 36.500
MENUDENCIA	KL	\$ 6.200	\$ 6.000	\$ 5.500	\$ 5.900
MORRILLO	KL	\$ 29.000	\$ 30.000	\$ 28.000	\$ 29.000
PANZA	KL	\$ 17.500	\$ 17.000	\$ 15.000	\$ 16.500
PATA DE RES	KL	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 7.500	\$ 9.167

**BAHIA SOLANO**

Proveedor		El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	BAHÍA SOLANO	BAHÍA SOLANO	BAHÍA SOLANO	
<b>Carnes</b>					
BOFE	KL	\$ 17.000	\$ 18.000	\$ 9.900	\$ 14.967
BOLA DE BRAZO	KL	\$ 33.500	\$ 33.000	\$ 28.000	\$ 31.500
BOLA DE PIERNA	KL	\$ 34.000	\$ 33.600	\$ 28.000	\$ 31.867
PECHUGA	KL	\$ 18.000	\$ 16.800	\$ 16.000	\$ 16.933
PESCADO SIERRA	KL	\$ 25.000	\$ 25.700	\$ 16.000	\$ 22.233
PIERNA PERNIL	KL	\$ 11.500	\$ 10.800	\$ 10.500	\$ 10.933
POLLO	KL	\$ 14.000	\$ 12.700	\$ 13.000	\$ 13.233
PUNTA DE ANCA	KL	\$ 35.000	\$ 34.650	\$ 28.000	\$ 32.550
SOBREBARRIGA	KL	\$ 28.000	\$ 27.900	\$ 28.000	\$ 27.967
TOCINO	KL	\$ 14.000	\$ 12.700	\$ 12.000	\$ 12.900

Verduras	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
AGUACATE	KL	\$ 10.500	\$ 8.500	\$ 8.000	\$ 9.000
AJO	KL	\$ 17.000	\$ 16.700	\$ 15.000	\$ 16.233
APIO	KL	\$ 7.500	\$ 6.900	\$ 7.000	\$ 7.133
ARRACACHA	KL	\$ 8.500	\$ 7.400	\$ 7.000	\$ 7.633
ARVERJA	KL	\$ 9.800	\$ 9.000	\$ 8.500	\$ 9.100
CEBOLLA BLANCA	KL	\$ 5.500	\$ 4.500	\$ 4.000	\$ 4.667
CEBOLLA RAMA	KL	\$ 5.300	\$ 4.500	\$ 7.000	\$ 5.600
CEBOLLA ROJA	KL	\$ 5.800	\$ 4.900	\$ 4.000	\$ 4.900
CILANTRO	KL	\$ 11.000	\$ 10.900	\$ 9.500	\$ 10.467
CIMARRON	KL	\$ 6.600	\$ 5.300	\$ 5.000	\$ 5.633
HABICHUELA	KL	\$ 6.500	\$ 5.700	\$ 8.200	\$ 6.800
LAUREL	KL	\$ 9.300	\$ 8.900	\$ 8.200	\$ 8.800
LECHUGA	KL	\$ 9.000	\$ 8.600	\$ 7.000	\$ 8.200



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 36  
de 48

Fecha.

08

03

2018



MAZORCA	KL	\$ 5.200	\$ 4.500	\$ 7.700	\$ 5.800
PAPA	KL	\$ 5.200	\$ 4.400	\$ 3.500	\$ 4.367
PAPA AMARILLA	KL	\$ 4.900	\$ 3.900	\$ 3.600	\$ 4.133
PEPINO	KL	\$ 5.800	\$ 5.200	\$ 3.700	\$ 4.900
PIMENTON	KL	\$ 7.900	\$ 7.200	\$ 6.500	\$ 7.200
PLATANO MADURO	KL	\$ 7.000	\$ 7.700	\$ 4.900	\$ 6.533
PLATANO VERDE	KL	\$ 7.000	\$ 6.700	\$ 4.900	\$ 6.200
REMOLACHA	KL	\$ 4.400	\$ 3.700	\$ 3.500	\$ 3.867
REPOLLO	KL	\$ 5.000	\$ 4.100	\$ 3.900	\$ 4.333
TOMATE	KL	\$ 7.000	\$ 6.300	\$ 5.500	\$ 6.267
YUCA	KL	\$ 4.800	\$ 3.800	\$ 5.000	\$ 4.533
ZANAHORIA	KL	\$ 4.800	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 4.200

Frutas	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
BANANO	KL	\$ 4.600	\$ 3.900	\$ 3.600	\$ 4.033
CURUBA	KL	\$ 4.800	\$ 3.850	\$ 3.600	\$ 4.083
GUAYABA	KL	\$ 7.500	\$ 6.700	\$ 4.800	\$ 6.333
GUANABANA	KL	\$ 7.500	\$ 7.300	\$ 3.600	\$ 6.133
LIMON COMUN	KL	\$ 4.600	\$ 3.700	\$ 3.500	\$ 3.933
LIMON MANDARINA	KL	\$ 4.900	\$ 4.100	\$ 3.800	\$ 4.267
LULO	KL	\$ 7.300	\$ 6.500	\$ 6.000	\$ 6.600
MANDARINA	KL	\$ 4.800	\$ 3.850	\$ 3.800	\$ 4.150
MAGO	KL	\$ 7.300	\$ 6.500	\$ 4.400	\$ 6.067
MANZANA ROJA	KL	\$ 6.100	\$ 5.200	\$ 4.400	\$ 5.233
MARACUYA	KL	\$ 7.100	\$ 6.400	\$ 6.000	\$ 6.500
MORA	KL	\$ 7.800	\$ 6.900	\$ 6.800	\$ 7.167
MELON	KL	\$ 7.200	\$ 6.900	\$ 6.000	\$ 6.700
NARANJA	KL	\$ 4.200	\$ 3.400	\$ 3.000	\$ 3.533
PERA	KL	\$ 5.500	\$ 5.200	\$ 4.500	\$ 5.067
PIÑA	KL	\$ 5.800	\$ 4.800	\$ 4.500	\$ 5.033
PAPAYA	KL	\$ 5.300	\$ 4.150	\$ 3.500	\$ 4.317
PULPA DE FRUTA CONGELADA	KL	\$ 8.600	\$ 7.800	\$ 8.500	\$ 8.300
SANDIA	KL	\$ 4.800	\$ 4.100	\$ 3.800	\$ 4.233
TOMATE DE ARBOL	KL	\$ 5.500	\$ 4.900	\$ 4.400	\$ 4.933

Jugos- embutidos - refrigerios	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
EMPANADA	PQ X 10 UNIDADES	\$ 5.600	\$ 5.000	\$ 4.900	\$ 5.167
JAMON	LB	\$ 8.800	\$ 9.200	\$ 7.500	\$ 8.500



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 37 de 48

Fecha.

08

03

2018



JUGO DE FRUTA	BOLSA 150 ML	\$ 2.300	\$ 1.300	\$ 1.500	\$ 1.700
KUMIS	LITRO 1000 ML	\$ 11.000	\$ 9.500	\$ 8.900	\$ 9.800
MORTADELA	LB	\$ 8.800	\$ 8.100	\$ 7.500	\$ 8.133
QUESO DOBLE CREMA	KL	\$ 22.000	\$ 22.000	\$ 22.000	\$ 22.000
QUESO CAMPESINO	KL	\$ 19.000	\$ 19.000	\$ 17.000	\$ 18.333
QUESO COSTEÑO	KL	\$ 24.000	\$ 24.200	\$ 20.000	\$ 22.733
SALCHICA AHUMADA	LB	\$ 16.000	\$ 16.200	\$ 14.800	\$ 15.667
SALCHICA MANGUERA	KILO	\$ 10.800	\$ 9.900	\$ 11.500	\$ 10.733
SALCHICA	PAQUETE X 500GR	\$ 7.900	\$ 7.200	\$ 6.700	\$ 7.267
SALCHICHON	UNIDAD X 500GR (ECONOMICO)	\$ 8.000	\$ 7.300	\$ 10.300	\$ 8.533
SALCHICHON	UNIDAD X 750 GR	\$ 11.500	\$ 11.000	\$ 8.700	\$ 10.400
SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD X 500GR	\$ 10.000	\$ 9.600	\$ 12.500	\$ 10.700
SALCHICHON DE POLLO	UNIDAD X 500GR	\$ 7.000	\$ 5.500	\$ 8.700	\$ 7.067
YOGURT	BOLSA 150 A 200 ML	\$ 2.450	\$ 1.500	\$ 1.350	\$ 1.767
CADERITA	KL	\$ 33.000	\$ 33.000	\$ 28.000	\$ 31.333
CAMARONES	LB	\$ 19.000	\$ 19.000	\$ 15.000	\$ 17.667
CARNE BOLA NEGRA	KL	\$ 34.000	\$ 35.500	\$ 28.000	\$ 32.500
CARNE DE CERDO	KL	\$ 28.000	\$ 27.900	\$ 21.000	\$ 25.633
CARNE DE MUCHACHO	KL	\$ 33.000	\$ 34.500	\$ 28.000	\$ 31.833
CARNE DE PECHO	KL	\$ 28.000	\$ 28.000	\$ 28.000	\$ 28.000
CARNE HAMBURGUESA	UNIDAD X 100GR	\$ 2.800	\$ 1.800	\$ 1.700	\$ 2.100
CARNE MOLIDA MAGRA	KL	\$ 27.000	\$ 30.000	\$ 25.000	\$ 27.333
CARNE DE RES	KL	\$ 31.000	\$ 32.000	\$ 28.000	\$ 30.333
CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PQ X 6 X 300GR	\$ 10.500	\$ 11.000	\$ 12.500	\$ 11.333
CHORIZO	UNIDAD X 50 GR	\$ 2.200	\$ 1.500	\$ 1.000	\$ 1.567
CHULETA DE CERDO	KL	\$ 23.100	\$ 24.000	\$ 22.000	\$ 23.033
COSTILLA AHUMADA	LB	\$ 12.000	\$ 26.000	\$ 10.500	\$ 16.167
COSTILLA DE CERDO	KL	\$ 23.000	\$ 25.000	\$ 21.000	\$ 23.000
COSTILLA DE RES	KL	\$ 17.900	\$ 18.000	\$ 16.900	\$ 17.600
GOULASH	KL	\$ 24.000	\$ 24.000	\$ 22.000	\$ 23.333
HIGADO	KL	\$ 19.000	\$ 20.500	\$ 15.500	\$ 18.333
HUESO CARNUDO	KL	\$ 16.000	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.333
HUEVO TIPO AA	UNIDAD	\$ 800	\$ 750	\$ 565	\$ 705
LOMO ANCHO DE NOVILLO	KL	\$ 35.900	\$ 36.000	\$ 28.000	\$ 33.300
LOMO FINO DE NOVILLO	KL	\$ 37.000	\$ 38.000	\$ 35.000	\$ 36.667
MENUDENCIA	KL	\$ 6.700	\$ 6.000	\$ 5.500	\$ 6.067
MORRILLO	KL	\$ 29.500	\$ 30.000	\$ 28.000	\$ 29.167
PANZA	KL	\$ 18.000	\$ 17.000	\$ 15.000	\$ 16.667



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 38  
de 48

Fecha.

08

03

2018



PATA DE RES	KL	\$ 10.500	\$ 10.000	\$ 7.500	\$ 9.333
-------------	----	-----------	-----------	----------	----------

**JURADO**

Proveedor		El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	JURADÓ	JURADÓ	JURADÓ	
<b>Carnes</b>					
BOFE	KL	\$ 16.500	\$ 18.500	\$ 9.900	\$ 14.967
BOLA DE BRAZO	KL	\$ 33.000	\$ 33.200	\$ 28.000	\$ 31.400
BOLA DE PIERNA	KL	\$ 33.500	\$ 33.700	\$ 28.000	\$ 31.733
PECHUGA	KL	\$ 17.500	\$ 17.400	\$ 16.000	\$ 16.967
PESCADO SIERRA	KL	\$ 24.500	\$ 25.900	\$ 16.000	\$ 22.133
PIERNA PERNIL	KL	\$ 11.000	\$ 10.900	\$ 10.500	\$ 10.800
POLLO	KL	\$ 13.500	\$ 13.800	\$ 13.000	\$ 13.433
PUNTA DE ANCA	KL	\$ 34.500	\$ 34.700	\$ 28.000	\$ 32.400
SOBREBARRIGA	KL	\$ 27.500	\$ 28.000	\$ 28.000	\$ 27.833
TOCINO	KL	\$ 13.500	\$ 13.000	\$ 12.000	\$ 12.833

Verduras	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
AGUACATE	KL	\$ 10.000	\$ 9.000	\$ 8.000	\$ 9.000
AJO	KL	\$ 16.500	\$ 17.000	\$ 15.000	\$ 16.167
APIO	KL	\$ 7.000	\$ 7.000	\$ 7.000	\$ 7.000
ARRACACHA	KL	\$ 8.000	\$ 7.700	\$ 7.000	\$ 7.567
ARVERJA	KL	\$ 9.300	\$ 9.100	\$ 8.500	\$ 8.967
CEBOLLA BLANCA	KL	\$ 5.000	\$ 4.600	\$ 4.000	\$ 4.533
CEBOLLA RAMA	KL	\$ 4.800	\$ 4.600	\$ 7.000	\$ 5.467
CEBOLLA ROJA	KL	\$ 5.300	\$ 5.100	\$ 4.000	\$ 4.800
CILANTRO	KL	\$ 10.500	\$ 11.300	\$ 9.500	\$ 10.433
CIMARRON	KL	\$ 6.100	\$ 5.400	\$ 5.000	\$ 5.500
HABICHUELA	KL	\$ 6.000	\$ 5.900	\$ 8.200	\$ 6.700
LAUREL	KL	\$ 8.800	\$ 9.100	\$ 8.200	\$ 8.700
LECHUGA	KL	\$ 8.500	\$ 8.900	\$ 7.000	\$ 8.133
MAZORCA	KL	\$ 4.700	\$ 4.700	\$ 7.700	\$ 5.700
PAPA	KL	\$ 4.700	\$ 4.500	\$ 3.500	\$ 4.233
PAPA AMARILLA	KL	\$ 4.400	\$ 4.000	\$ 3.600	\$ 4.000
PEPINO	KL	\$ 5.300	\$ 5.600	\$ 3.700	\$ 4.867
PIMENTON	KL	\$ 7.400	\$ 7.600	\$ 6.500	\$ 7.167
PLATANO MADURO	KL	\$ 6.500	\$ 7.900	\$ 4.900	\$ 6.433
PLATANO VERDE	KL	\$ 6.500	\$ 6.900	\$ 4.900	\$ 6.100



TITULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 39  
de 48

Fecha.

08

03

2018



REMOLACHA	KL	\$ 3.900	\$ 3.800	\$ 3.500	\$ 3.733
REPOLLO	KL	\$ 4.500	\$ 4.200	\$ 3.900	\$ 4.200
TOMATE	KL	\$ 6.500	\$ 6.900	\$ 5.500	\$ 6.300
YUCA	KL	\$ 4.300	\$ 3.900	\$ 5.000	\$ 4.400
ZANAHORIA	KL	\$ 4.300	\$ 4.000	\$ 3.900	\$ 4.067

Frutas	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
BANANO	KL	\$ 4.100	\$ 4.000	\$ 3.600	\$ 3.900
CURUBA	KL	\$ 4.300	\$ 4.000	\$ 3.600	\$ 3.967
GUAYABA	KL	\$ 7.000	\$ 6.900	\$ 4.800	\$ 6.233
GUANABANA	KL	\$ 7.000	\$ 7.600	\$ 3.600	\$ 6.067
LIMON COMUN	KL	\$ 4.100	\$ 3.900	\$ 3.500	\$ 3.833
LIMON MANDARINA	KL	\$ 4.400	\$ 4.200	\$ 3.800	\$ 4.133
LULO	KL	\$ 6.800	\$ 6.700	\$ 6.000	\$ 6.500
MANDARINA	KL	\$ 4.300	\$ 3.900	\$ 3.800	\$ 4.000
MAGO	KL	\$ 6.800	\$ 6.700	\$ 4.400	\$ 5.967
MANZANA ROJA	KL	\$ 5.600	\$ 5.300	\$ 4.400	\$ 5.100
MARACUYA	KL	\$ 6.600	\$ 6.500	\$ 6.000	\$ 6.367
MORA	KL	\$ 7.300	\$ 7.000	\$ 6.800	\$ 7.033
MELON	KL	\$ 6.700	\$ 7.000	\$ 6.000	\$ 6.567
NARANJA	KL	\$ 3.700	\$ 3.450	\$ 3.000	\$ 3.383
PERA	KL	\$ 5.000	\$ 5.400	\$ 4.500	\$ 4.967
PIÑA	KL	\$ 5.300	\$ 5.000	\$ 4.500	\$ 4.933
PAPAYA	KL	\$ 4.800	\$ 4.300	\$ 3.500	\$ 4.200
PULPA DE FRUTA CONGELADA	KL	\$ 8.100	\$ 7.900	\$ 8.500	\$ 8.167
SANDIA	KL	\$ 4.300	\$ 4.300	\$ 3.800	\$ 4.133
TOMATE DE ARBOL	KL	\$ 5.000	\$ 5.000	\$ 4.400	\$ 4.800

Jugos- embutidos - refrigerios	UNIDAD DE MEDIDA	El Azulejo	Félix	JCM	VALOR PROMEDIO
EMPANADA	PQ X 10 UNIDADES	\$ 5.100	\$ 5.200	\$ 4.900	\$ 5.067
JAMON	LB	\$ 8.300	\$ 9.400	\$ 7.500	\$ 8.400
JUGO DE FRUTA	BOLSA 150 ML	\$ 1.800	\$ 1.400	\$ 1.500	\$ 1.567
KUMIS	LITRO 1000 ML	\$ 10.500	\$ 10.000	\$ 8.900	\$ 9.800
MORTADELA	LB	\$ 8.300	\$ 8.200	\$ 7.500	\$ 8.000
QUESO DOBLE CREMA	KL	\$ 21.500	\$ 22.500	\$ 22.000	\$ 22.000
QUESO CAMPESINO	KL	\$ 18.500	\$ 19.200	\$ 17.000	\$ 18.233
QUESO COSTEÑO	KL	\$ 23.500	\$ 24.500	\$ 20.000	\$ 22.667
SALCHICA AHUMADA	LB	\$ 15.500	\$ 16.400	\$ 14.800	\$ 15.567



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 40  
de 48

Fecha.

08

03

2018



SALCHICA MANGUERA	KILO	\$ 10.300	\$ 10.000	\$ 11.500	\$ 10.600
SALCHICA	PAQUETE X 500GR	\$ 7.400	\$ 7.400	\$ 6.700	\$ 7.167
SALCHICHON	UNIDAD X 500GR (ECONOMICO)	\$ 7.500	\$ 7.400	\$ 10.300	\$ 8.400
SALCHICHON	UNIDAD X 750 GR	\$ 11.000	\$ 11.200	\$ 8.700	\$ 10.300
SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD X 500GR	\$ 9.500	\$ 9.800	\$ 12.500	\$ 10.600
SALCHICHON DE POLLO	UNIDAD X 500GR	\$ 6.500	\$ 5.700	\$ 8.700	\$ 6.967
YOGURT	BOLSA 150 A 200 ML	\$ 1.950	\$ 1.700	\$ 1.350	\$ 1.667
CADERITA	KL	\$ 32.500	\$ 33.500	\$ 28.000	\$ 31.333
CAMARONES	LB	\$ 18.500	\$ 19.300	\$ 15.000	\$ 17.600
CARNE BOLA NEGRA	KL	\$ 33.500	\$ 35.900	\$ 28.000	\$ 32.467
CARNE DE CERDO	KL	\$ 27.500	\$ 28.000	\$ 21.000	\$ 25.500
CARNE DE MUCHACHO	KL	\$ 32.500	\$ 35.000	\$ 28.000	\$ 31.833
CARNE DE PECHO	KL	\$ 27.500	\$ 28.100	\$ 28.000	\$ 27.867
CARNE HAMBURGUESA	UNIDAD X 100GR	\$ 2.300	\$ 1.900	\$ 1.700	\$ 1.967
CARNE MOLIDA MAGRA	KL	\$ 26.500	\$ 31.000	\$ 25.000	\$ 27.500
CARNE DE RES	KL	\$ 30.500	\$ 32.300	\$ 28.000	\$ 30.267
CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PQ X 6 X 300GR	\$ 10.000	\$ 11.200	\$ 12.500	\$ 11.233
CHORIZO	UNIDAD X 50 GR	\$ 1.700	\$ 1.700	\$ 1.000	\$ 1.467
CHULETA DE CERDO	KL	\$ 22.600	\$ 24.200	\$ 22.000	\$ 22.933
COSTILLA AHUMADA	LB	\$ 11.500	\$ 27.000	\$ 10.500	\$ 16.333
COSTILLA DE CERDO	KL	\$ 22.500	\$ 25.200	\$ 21.000	\$ 22.900
COSTILLA DE RES	KL	\$ 17.400	\$ 18.200	\$ 16.900	\$ 17.500
GOULASH	KL	\$ 23.500	\$ 24.300	\$ 22.000	\$ 23.267
HIGADO	KL	\$ 18.500	\$ 21.000	\$ 15.500	\$ 18.333
HUESO CARNUDO	KL	\$ 15.500	\$ 15.400	\$ 15.000	\$ 15.300
HUEVO TIPO AA	UNIDAD	\$ 750	\$ 800	\$ 565	\$ 705
LOMO ANCHO DE NOVILLO	KL	\$ 35.400	\$ 36.200	\$ 28.000	\$ 33.200
LOMO FINO DE NOVILLO	KL	\$ 36.500	\$ 38.200	\$ 35.000	\$ 36.567
MENUDENCIA	KL	\$ 6.200	\$ 6.200	\$ 5.500	\$ 5.967
MORRILLO	KL	\$ 29.000	\$ 30.200	\$ 28.000	\$ 29.067
PANZA	KL	\$ 17.500	\$ 17.300	\$ 15.000	\$ 16.600
PATA DE RES	KL	\$ 10.000	\$ 10.200	\$ 7.500	\$ 9.233

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Página 41 de 48	
				Fecha.	08
					

**5- JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD**

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE	TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE			
LICITACIÓN		PPC			
		SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES	PPC			X
	SUBASTA INVERSA	MENOR PRECIO			
	MENOR CUANTÍA	PPC			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN	PPC			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO				
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORÍA	CALIDAD			
	CONCURSO ABIERTO				
	CURSO PRECALIFICADO				
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA	CONDICIONES DEL MERCADO			
	EXCLUSIVA				
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS				
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA				
	ARRENDAMIENTOS				
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES				
MÍNIMA CUANTÍA		MENOR PRECIO			

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación de No.012-023-2022, para el ofrecimiento se verificará los aspectos:

TÉCNICO:	Evaluación	Cumple / No Cumple
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / No Habilitado
FINANCIERO	Verificar	No Habilitado / Habilitado
ECONÓMICO:	Evaluar	No Habilitado / Habilitado

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00		Página 42 de 48	
						Fecha.	08	03	2018
									

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

En cumplimiento con lo establecido en el 2.2.2.1.7.1 del 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.

### Matriz de Riesgos

Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
											Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
EXTERNA	SELECCIÓN	ECONÓMICA	LOS EFECTOS DESFAVORABLES DERIVADOS DE LA FLUCTUACION DE LOS PRECIOS DEL MERCADO DE LOS MATERIALES, UNSUMOS, MANO DE OBRA, ENTRE OTROS, QUE SEAN NECESARIOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUUESTA Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO	INCREMENTO EN EL PRESUPUESTO	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	ELABORAR ESTUDIOS DE MERCADO CON PRONOSTICO DE AL MENOS EL 5% DE PRESUPUESTO	2	2	3	BAJO	SI	ENTIDAD	A PARTIR DE SU ADJUDICACION	HASTA SU PLAZO DE EJECUCION O TERMINACION DEL PRESUPUESTO	POR MEDIO DEL SUPERVISOR	MENSUAL, DEPENDIENDO DEL PLAZO DE EJECUCION
EXTERNA	EJECUCION	REGULATORIOS	CAMBIOS REGULARIOS REGLAMENTARIOS O TARIFARIOS ENTRE OTROS QUE SEAN DE CARÁCTER PREVISIBLE, LOS CUALES ESTARAN A CARGO DE LA PARTE QUE CORRESPONDA, SEGÚN LAS NORMAS DE CADA REGULACION	INCREMENTOS EN COSTOS ASOCIADOS SEGÚN LA REFORMA REGULATORIA	3	2	5	MEDIO	CONTRATISTA	ACTUALIZACION E IMPLEMENTACION DE LA NORMA A QUE HAYA LUGAR	2	2	3	BAJO	NO	ENTIDAD	A PARTIR DE SU ADJUDICACION	HASTA SU PLAZO DE EJECUCION O TERMINACION DEL PRESUPUESTO	POR MEDIO DEL SUPERVISOR	MENSUAL, DEPENDIENDO DEL PLAZO DE EJECUCION



EXTERNA	EXTERNA	EXTERNA	EXTERNA
EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION
SANITARIO	SANITARIO	OPERACIONALES	OPERACIONALES
IMPLEMENTAR LAS MEDIDAS SANITARIAS EN LAS OPERACIONES COMERCIALES POR LA EMERGENCIA SANIATRIA ACTUAL	APLICAR LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD POR LA EMERGENCIA SANIATRIA ACTUAL	SON AQUELLOS RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERATIVIDAD DEL CONTRATO	SON AQUELLOS RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERATIVIDAD DEL CONTRATO
IMPACTO POR EL COVID-19 EN EL LUGAR DE TRABAJO	RIESGO DE PROPAGACION A LAS PERSONAS	PERIDIDA, ROBO O SINIESTRO DE VIVERES	PARO DE TRANSPORTADORES
3	3	2	2
3	3	3	3
5	5	5	5
ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA
POLÍTICAS Y PRÁCTICAS FLEXIBLES DE LICENCIA POR ENFERMEDAD	REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS PRODUCTOS Y VEHICULOS	LOS VIVERES DEBERÁN SER RESTITUIDOS INMEDIATAMENTE PARA CUMPLIR A CABALIDAD CON LO SOLICITADO POR LA UNIDAD TÁCTICA-AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACÍFICO	EL PROVEEDOR DEBE CONTAR CON OTRA ALTERNATIVA CON EL FIN DE NO AFECTAR LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS
2	2	2	2
2	2	2	2
3	3	3	3
BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
SI	SI	SI	SI
CONTRATISTA	CONTRATISTA-ENTIDAD	CONTRATISTA	CONTRATISTA
APARTIR DE SU ADJUDICACION	APARTIR DE SU ADJUDICACION	APARTIR DE SU ADJUDICACION	APARTIR DE SU ADJUDICACION
HASTA SU PLAZO DE EJECUCION	HASTA SU PLAZO DE EJECUCION	HASTA SU PLAZO DE EJECUCION	HASTA SU PLAZO DE EJECUCION
A TRAVES DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO	A TRAVES DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO	A TRAVES DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO	A TRAVES DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO
PERMANENTE	A LA HORA DE RECEPCION MERCANCIA	CUANDO SE PRESENTE EL EVENTO	MENSUAL DEPENDIENDO EL PALZO DE EJECUCION

## 7- 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:

### 7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Al suscribir el contrato, el contratista debe constituir una Garantía mediante cualquiera de los mecanismos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, que contenga los siguientes amparos:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 45 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
					

**Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato:** Por un valor equivalente al 30% del valor del contrato, una vigencia igual a la ejecución del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento.

**Suficiencia de garantía de 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.

**Suficiencia de la garantía de Calidad del Suministro:** Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del bien, con una vigencia igual al plazo de ejecución, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento.

**UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO, EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:**

**En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.**

El OFERENTE una vez adjudicado el proceso se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA:** Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA debe ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adiccionarla.

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 46 de 48	
		Versión No 00	Fecha.	08	03
				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	

### RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

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

### RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<p>La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.</p>	<p><b>Suficiencia Garantía de seriedad de la oferta:</b> Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Ítems, con una vigencia desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.</p>
<p>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.</p> <p>Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.</p>	<p><b>Suficiencia de cumplimiento del contrato:</b> Por un valor equivalente al 30% del valor del contrato, , con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento.</p>
<p>Con ocasión de: (ii) Mala calidad del Bien teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.</p>	<p><b>Suficiencia Calidad del Bien o suministrado:</b> Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del bien, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento.</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>del Ejército, Fuerza Armada, Fuerza Aérea y Armada</small>	
		Versión No 00		Página 47 de 48	
		Fecha.	08	03	2018

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

## 8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES:

De conformidad con lo dispuesto en la Sección 4, Subsección 1 del 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 (*Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación*)

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
<b>G3- MÉXICO</b>	BIENES / SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X
<b>COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA</b>	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
<b>TLC COLOMBIA CHILE</b>	BIENES/ SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X
<b>TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN-SUIZA</b>	BIENES/SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X
<b>TLC TRIANGULO NORTE:</b>				X
<b>SALVADOR</b>	MERCANCIAS	N/A		X
<b>HONDURAS</b>	MERCANCIAS Y			X
<b>GUATEMALA</b>	CONSTRUCCIÓN			X
<b>TLC CANADÁ</b>	MERCANCIAS/ SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X
<b>TLC ESTADOS UNIDOS</b>	BIENES/ SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X
<b>TLC UNIÓN EUROPEA</b>	BIENES/ SERVICIOS			X
	CONSTRUCCIÓN			X

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

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
ALIANZA DEL PACIFICO (UNICAMENTE CON CHILE Y PERU)				X
TLC COLOMBIA-COSTA RICA				X

### 9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

El contratista se obliga a mantener a la Entidad libre de cualquier daño perjuicio originado en las reclamaciones de terceros que se deriven de las actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

### 10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

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

FIRMAS,

**ORIGINAL FIRMADO**

TASD JULIANA GRANADA OSORIO  
COMITÉ JURIDICO ESTRUCTURADOR

TF. CRISTIAL ALEJANDRO AREVALO CASTIBLANCO  
COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR

TASD. LUISA FERNANDA FERNANDEZ  
COMITÉ ECONÓMICO – FINANCIERO ESTRUCTURADOR