

MEMORANDO

Barranquilla, 04 - 03-2021

N° 2021140940045923 ALRNT - OL- AYS -14094

PARA: P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Coordinadora de Contratos

DE: P. D Modesto Mendoza Silgado
Ingeniero de Alimentos

ASUNTO: Solicitud de apertura proceso de mínima cuantía de hielo.

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de Mínima cuantía para el "SUMINISTRO DE HIELO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Por valor de Siete Millones de Pesos M/cte. (\$ 7.000. 000) incluido IVA, para tal efecto se adjuntan los siguientes documentos:

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Evaluador ----- P.D Leonar Reales Reales

Comité Técnico Estructurador ----- P.D Modesto Mendoza Silgado
Evaluador ----- TD Isabel Murillo Ramirez

Comité Económico Estructurador --- P.D Emiro Perez Ramirez
Evaluador -- T.D Gustavo Gonzales

Supervisores de contratos serán los administradores de los comedores y supervisor administrativos T.D Tatiana Arias Caicedo

- 📄 Informe Técnico
- 📄 Análisis Económico del Sector.

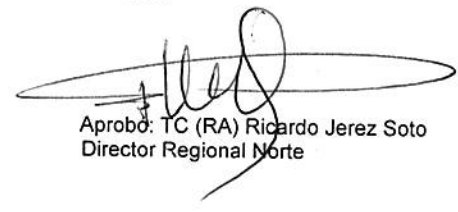
- ↪ CDP N° 7921 del 23 de febrero de 2021 por valor de Siete Millones de Pesos MCTE (\$ 7.000.000), Rubro A-05-01-01-002-004 Bebidas
- ↪ 3 Cotizaciones.
- ↪ Soporte SAP



P. D. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos



Reviso: P.D Carol Santafé Ramón
Coordinadora de abastecimientos



Aprobo: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Regional Norte

Recibido:
S + J
05/11/2021
08:00 h.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 1 de 14

Fecha:

24

04

2018



Fecha: 3 marzo 2021

DEPENDENCIA: Catering Regional Norte



OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: NORTE

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *“Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios”*; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3° de la ley 80 de 1993, que reza: *“Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.”*; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestros Fuertes —</small>	TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 00	Página 2 de 14
		Fecha: 24	04
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes catering, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas.

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de materia prima o hielo para consumo humano, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada producto que llegue a los catering para la preparación, manipulación y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada comedor pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y cantidades establecidas, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de productos industrializados, autorizados por el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

GLOSARIO

CAD: Centro de Abastecimiento y Distribución

BPA: Buenas Prácticas de Almacenamiento



BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

CATERING: Hace referencia al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida de diversa índole.

ALFM: Agencia Logística de las Fuerzas Militares

ANTECEDENTES

Para los años anteriores se llevó a cabo contratación con Los proveedores FABRICA DE HIELO ORQUIDEA, EDWIN CASTILLO SALAS, DISTRIBUIDORA FULL SERVICE para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 00	Página 3 de 14		
		Fecha:	24	04	2018

objeto de este informe, en cumplimiento de los contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

N°. Proceso	N°. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010 – 074 - 2016	010 – 074 - 2016	No hubo observaciones
010 – 075 - 2018	010 – 068 - 2018	No hubo observaciones
010 – 049 - 2020	010 – 046 - 2020	No hubo observaciones

OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE HIELO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZA MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA



CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación.

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(20) BEBIDAS	(23) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	(00) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(20) BEBIDAS	(23) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	(02) HIELO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ITEM	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	UND
1	HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE	200002358	5 KILOS

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 00	Página 4 de 14
		Fecha: 24	04
			

2	HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE	200001473	10 KILOS
3	HIELO EN BLOQUE DE AGUA POTABLE	200001825	40 KILOS

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

CERTIFICACIONES

- 1. CERTIFICACIONES FICHAS TECNICAS:** El oferente debe aportar con su propuesta las certificaciones establecidas en las fichas técnicas de la entidad publicadas en la página del SECOP II.

El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA de la planta de producción en caso de ser productor. Si el oferente es distribuidor deberá presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente. A demás, deberá presenta acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA de la planta de proceso a la cual le comprará los productos solicitados en el presente proceso y que van a ser suministrados en los diferentes comedores de la Regional Norte. El acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA debe contener el **CONCEPTO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON OBSERVACIONES** en el cual no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. El acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente (Secretaria de Salud Municipal o Departamental) debe ser **CONCEPTO FAVORABLE**
- 2. CERTIFICACIÓN DE PROCEDENCIA:** El oferente deberá aportar en su propuesta certificado de procedencia u origen de los productos a suministrar, es decir debe indicar la identificación del fabricante o productor. En caso de presentarse en calidad de comercializador debe acreditar la relación comercial con el fabricante o productor
- 3. CERTIFICADO DE FUMIGACION:** El oferente deberá aportar con su oferta el certificado de la última fumigación del establecimiento o establecimientos de comercio, sucursal o agencia que el oferente cuente para la ejecución del contrato, con un tiempo no mayor a (3) tres meses, la empresa fumigadora debe tener la licencia de funcionamiento expedida por el ente de control correspondiente, dicha licencia deberá ser aportado con la propuesta.
- 4. CERTIFICADO O ACTA DE INSPECCION SANITARIA:** El oferente ya sea productor, comercializador o distribuidor deberá aportar con su propuesta, acta de visita con concepto favorable o certificado de inspección sanitaria favorable expedida por el ente de control correspondiente a su actividad comercial del establecimiento de comercio con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, en caso de que el oferente presente varios establecimientos de comercio deberá aportar este documento para cada uno de los establecimientos que relacione en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- 5. CERTIFICADO O ACTA DE INSPECCION SANITARIA VEHÍCULOS:** El oferente debe aportar con su propuesta un listado donde relacione mínimo un (1) vehículo con el (los) cual (es) contará



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 5 de
14

Fecha:

24

04

2018



para la ejecución del contrato que surja del presente proceso de selección indicando sus respectivas placas, además debe aportar

- Acta de Inspección sanitaria vigente para transporte de productos alimenticio, habilitado para este servicio por la autoridad competente en la materia expedido año 2019 - 2020
 - Certificación donde se manifieste claramente la disponibilidad de los vehículos (horario y plazo) para la ejecución del futuro contrato
 - Certificación en donde se pueda verificar que los vehículos cuentan con furgón refrigerado y/o sistema para transporte de refrigerados y/o congelados. Así mismo, se debe indicar que solo son utilizados para el transporte de alimentos.
- 6. CERTIFICADOS MEDICOS OPERARIOS:** El oferente deberá aportar los certificados médicos donde conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados por los exámenes microbiológicos, la certificación medica deberá tener una fecha de expedición igual o inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

En caso que en la ejecución del proceso el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

DOCUMENTOS A ENTREGAR EN LA PROPUESTA

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA: El oferente deberá indicar el establecimiento de comercio con el que cuenta para la ejecución del contrato, indicando su ubicación geográfica y dirección, este deben ser acorde o igual con los establecimientos de comercio o sucursal relacionados en el certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil de la cámara de comercio, este establecimiento de comercio y/o locales que el oferente relacione en su propuesta debe ser de acopio, procesamiento, producción o distribución acordes con el objeto del presente proceso, la antigüedad o creación de la empresa o establecimiento de comercio que presenta la propuesta así como su actividad comercial acorde con el objeto a contratar debe ser superior a un (01) año anterior a la fecha de cierre del presente proceso lo cual se verificara en el certificado de existencia y representación legal del establecimiento expedida por la cámara de comercio

Nota: Para la verificación de este requisito el o los oferentes deben anexar certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil del establecimiento de comercio propuesto, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.

UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 6 de
14

Fecha:

24

04

2018



Con el fin de mitigar el riesgo de incumplimiento, garantizar la inocuidad de los productos, los suministros oportunos y el desarrollo de las regiones, los establecimientos de comercio de propiedad del oferente deben estar ubicados en los Departamentos o zona de influencia de la Agencia Logística Regional Norte Córdoba, Atlántico, Magdalena, Cesar o Guajira

COMPROMISO DE VIGENCIA CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA: El oferente deberá aportar con su propuesta certificado en el cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.

LISTADO DE OPERARIOS: El oferente deberá presentar con su propuesta, el listado de operarios que laboran en cada uno de sus establecimientos de comercio para la manipulación de los alimentos.

Estos funcionarios deberán permanecer durante la ejecución del contrato, en caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá informarlo a la entidad.

Así mismo debe presentar certificado en donde conste que el personal destinado a las entregas de los productos, contarán con su respectivo uniforme y dotación exigidas por ley para el desarrollo de su labor.

CAPACITACION DE OPERARIOS: El oferente debe aportar con su propuesta copia de los certificados de capacitación expedidos por el SENA, antes de control (Secretarías de Salud), instituciones acreditadas y/o profesionales independientes acreditados que puedan certificar en Principios básicos de Buenas Prácticas de Mañufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos como lo estipula la Resolución Numero 2674 de 2013, relacionados en el listado, con vigencia no mayor a seis (06) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, como constancia de cada uno de los operarios o manipuladores de alimentos, destinados o contratados para la ejecución del contrato.

En caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

COPIA DE PLAN DE SANEAMIENTO (PROCEDIMIENTO, CRONOGRAMA, REGISTROS, LISTAS DE CHEQUEO Y RESPONSABLE).

El oferente deberá aportar con su oferta copia del plan de saneamiento básico de acuerdo al objeto del contrato de los establecimientos de comercios presentado.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 7 de 14

Fecha:

24

04

2018



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

Los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos, requisitos de LEY y Manual de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

EXPERIENCIA REQUERIDA

4.2.9.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:
Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con: actas de recibo a satisfacción o acta de liquidación o certificación.

Las actas o certificación deben contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto del contrato.
- Valor.
- Nombre o razón social del contratista Nombre o razón social del contratante
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa, donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

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

La experiencia se acreditará con copias de contratos y/o facturas cambiarias cuya sumatoria total sea 100% del presupuesto asignado o superior.

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en la adquisición de los elementos objeto del presente proceso.

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.

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

El proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; La sumatoria de los dos (2) integrantes debe certificar mínimo el cien por ciento (100 %) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior a lo requerido.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con lo establecido por la Regional Norte el lugar de entrega será:

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **8** de **14**

Fecha:

24

04

2018



DEPARTAMENTO	COMEDOR	DIRECCIÓN
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON DE COMBATE CACOM-3	Calle 30 Vía malambo Fuerza Aérea – CACOM - 3
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON VERGAR Y VELASCO	Calle 30 vía malambo frente al Barrio el Esfuerzo
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON POLICIA MILIAR N°2	CL 79 KR 68 00 BARRIO PARAISO
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON BASER N°2	CL 58 KR 59 136 Barranquilla
MAGDALENA - SANTA MARTA	BATALLON CORDOVA	CALLE 35 N° 4 VIA AL RODADERO
GUAJIRA - BUENAVISTA	BATALLON GRUPO RONDON, BATALLON SANTA BARBARA	Buenavista, Distracción
GUAJIRA - ALBANIA	BATALLON GRUPO MATAMOROS	Albania Guajira MINA CERREJON
GUAJIRA - RIOHACHA	BATALLON CARTAGENA	Riohacha kilómetro 4 vía Maicao
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON LA POPA	BATALLON DE SERVICIO LA POPA
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON BIMUR	Kilómetro 3 vía Rio Seco Valledupar

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo a las necesidades y cantidades de cada unidad militar y en los tiempos requeridos o solicitados por esta entidad

PLAZO DE EJECUCIÓN

El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto, o lo primero que suceda.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Basados en el CDP N° 7921 del 23 de febrero de 2021 por valor de Siete Millones de Pesos MCTE (\$ 7.000.000), Rubro A-05-01-01-002-004 Bebidas

NOTA: La adjudicación se efectuará de forma global.

LOTE 1: MALAMBO (COMEDOR BATALLON BIVER, CACOM-3), BARRANQUILLA (COMEDOR BATALLON POLICIA MILITAR, BATALLON BASER-2) SANTA MARTA (COMEDOR BATALLON CORDOVA)

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA
1	HIELO CUBO X 5 KILOS	UNIDAD	1	3.870
2	HIELO CUBO X 10 KILOS	UNIDAD	1	7.850
3	HIELO BLOQUE X 40 KILOS	UNIDAD	1	20.450
PRESUPUESTO LOTE N° 1				\$ 7.000.000

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo a las necesidades y cantidades de cada unidad de negocio o catering y en los tiempos requeridos o solicitados por esta entidad



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 9 de 14

Fecha:

24

04

2018



FORMA DE PAGO PROPUESTA

La **AGENCIA LOGÍSTICA** pagará al **CONTRATISTA** el valor total del presente Contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción del bien entregado, avalado por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar de la siguiente documentación.

DOCUMENTOS REQUISITOS PARA EL PAGO

a. Acta de recibo a satisfacción, en la cual debe dejar constancia del cumplimiento del objeto contractual, firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, donde constará la conformidad y las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.

b. Certificado y planilla de pago en estado pagado 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) para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

Nota: En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el Artículo 25 de la Ley 1607 del 2012, y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona jurídica lo comprobará con el pago de los últimos 3 meses del CREE, y en el caso de las personas naturales con las copias de los contratos de trabajo de sus empleados que deben coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

c. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

d. Factura comercial que cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario y Artículo 764 del código del comercio así:

(La empresa debe tener en cuenta la regulación de la DIAN, respecto a la Facturación electrónica)

e) El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

- Nombre o Razón Social



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **10** de **14**

Fecha:

24

04

2018



- Número de NIT
- Entidad Financiera
- Número de Cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)

De igual manera el CONTRATISTA debe cargar las facturas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

NOTA 1: La ALFM 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 modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

NOTA 2: No se recibirá ni tramitará facturación con valores que contemplen decimales.

NOTA 3: El contratista No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la ALFM.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto del contrato en óptimas condiciones y de primera calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas en el presente documento.
- Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que proponga en desarrollo del contrato.
- Asumir todos los costos de vicios ocultos del contrato que surja de la presente necesidad.
- Entregar al supervisor del contrato las respectivas facturas de la entrega del bien.
- El contratista debe reponer o sustituir los bienes que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término de no mayor a un (1) días hábiles, contados a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor.
- Entregar los bienes objeto del presente proceso dentro de las 24 horas siguientes al requerimiento por parte de la entidad, de lunes a domingo (de 8:00 a 12:00 y de 13:00 a 17:00 horas), el personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar.
- Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá aportar un listado que contenga la relación de las personas a contactar para coordinar los pedidos, la cual debe incluir datos tales como nombre, número telefónico, celular, telefax, correo electrónico y cualquier otro dato que permita la comunicación rápida y efectiva.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **11** de **14**

Fecha:

24

04

2018



- Dotar al personal Manipulador de Alimentos con uniformes conforme lo establecido en el numeral 2 del Art. 14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Entregar la factura original debidamente diligenciada y con los parafiscales del mes, al administrador del comedor al momento de hacer la entrega del pedido en cada uno de los comedores de tropas,
- Mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.
- Practicar exámenes médicos a los Manipuladores de Alimentos, por lo menos una (01) vez al año y allegar copia de la certificación medica que están aptos para la manipulación de alimentos al Contratante.
- Ejecutar plan de capacitación dirigido a los Manipuladores de Alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Art. 13 de la Resolución 2674 de 2013 y allegar copia de la certificación de las mismas al Contratante.
- El Contratista se obliga a entregar toda la documentación e información que no tenga el carácter de reservado, cuando la entidad lo solicite, dentro de los quince (15) días hábiles posteriores al requerimiento.
- El oferente deberá cumplir con la normatividad aplicable en seguridad y salud en el trabajo, en todo lo referente a la implementación de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) y efectuar los controles respectivos que permitan prevenir accidentes y enfermedades laborales, además de controlar los riesgos y peligros asociados a las actividades propias del contrato de sus trabajadores y en general al personal que designe para el desarrollo y cumplimiento del mismo. Dicho cumplimiento será objeto de verificación permanente por parte de la entidad.
- Comprometerse a mantener la materia prima y/o los productos a suministrar bajo las Buenas Prácticas de Almacenamiento, sin exponerlos al contacto con productos o sustancias químicas o naturales contaminantes que alteren su calidad e inocuidad, conservarlos en un ambiente con temperatura adecuada, a que el empaque o embalaje están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, que son adecuados y confieren protección contra la contaminación.
- Presentar certificación expedido por el representante legal o revisor fiscal del cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST).
- El contratista se obliga a cargar en la plataforma SECOP II, todos los documentos que se originen con la ejecución del contrato y que se requiera por la plataforma (garantías, facturas).

ASPECTOS TECNICOS VERIFICABLES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 12 de 14

Fecha:

24

04

2018



- **VISITA TECNICA:** La entidad podrá realizar visitas técnicas a las instalaciones del oferente en cualquier momento de la ejecución del contrato sin previo aviso con el fin de verificar la trazabilidad del producto (Almacenamiento, procesamiento, distribución y transporte de los productos que se están suministrando) y las medidas higiénicas sanitarias estipuladas por ley, en esta visita se diligenciará un acta de visita de inspección y se tomarán registros fotográficos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- La Agencia Logística Regional Norte, realizará seguimiento de la ejecución del contrato, mediante designación de un supervisor.
- Pagar el valor correspondiente y de acuerdo con los términos establecidos en el Contrato.
- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley.
- **SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente contrato será ejercida por el administrador de catering de la Regional Norte que recibe el bien o productos
- El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los productos defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos o malos.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Impacto después del tratamiento				Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión			
												Tratamiento /Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración				Categoría	¿Afecta la ejecución del	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, equipos humanos o técnicos que impidan el cumplimiento oportuno del objeto contratado	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos,	3	3	3	BAJO	ENTIDAD ESTATAL	VERIFICAR MINUSIOSAMENTE LOS ESTUDIOS DE MERCADO Y SOLICITAR MAYOR NUMERO DE COTIZACIONES	3	3	3	BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REVISION DE LOS ESTUDIOS DE MERCADEO ANTES DE PUBLICAR LOS PLIEGOS DE CONDICIONE	DE ACUERDO A LA NECESIDAD
2	GENERAL	EXTERNO	SELECCION	ECONOMICA	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos, desabastecimientos	3	2	4	MEDIO	CONTRATISTA	EL CONTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REALIZANDO VERIFICACION A LAS PROPUUESTAS ECONOMICAS PRESENTADAS OBJETO DEL FUTURO CONTRATO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 13 de 14

Fecha:

24

04

2018



3	GENERAL	Los efectos desfavorables derivados de la fluctuación en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra, entre otros, que sean necesarios para la ejecución del contrato	Incumplimiento del contrato en las entregas de los productos, desabastecimientos	2	4	5	ALTO	Trasladar el riesgo exigiendo la garantía única del cumplimiento	2	2	2	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	INFORMES DE SUPERVISION	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
4	ESPECIFICO	Costos en el mercado	INCREMENTA COSTO Y GASTOS DEL CONTRATISTA	4	3	3	ALTO	EL CONTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO Y DARLE EL MANEJO ADECUADO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	VERIFICAR LA INCLUSION EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
5	ESPECIFICO	CAMBIOS DE LAS POLITICAS GUBERNAMENTALES QUE SEAN PROBABLES Y PREVISIBLES, TALES COMO CAMBIOS EN LA SITUACION POLITICA, SISTEMA DE GOBIERNO Y CAMBIO EN LAS CONDICIONES SOCIALES QUE TENGAN IMPACTO EN LA EJECUCION DEL CONTRATO.	DEFICIE NCIA EN LA EJECUCION DEL CONTRATO	3	1	3	ALTO	VERIFICACION DE LOS CAMBIOS EN LAS POLITICAS	3	2	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	POR DEFINIR	POR DEFINIR	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACION	EN EL EVENTO QUE SE PRESENTE

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comités estructuradores Técnico	Nombre	Cargo
	P.D Modesto Mendoza Silgado	Ingeniero de alimentos

Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	T.D Isabel Murillo	Técnica de Abastecimiento

Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Administradores	Administrador catering relacionados
	T.D Tatiana Arias Caicedo	Técnico catering

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión.

No. Solicitud de Pedido de SAP _____

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **14** de **14**

Fecha:

24

04

2018



Licencias

Permisos Ambientales

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

P.D. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos Regional Norte
Elaboro

P.D. CAROL SANTA FE RAMON
Coordinadora de Abastecimientos
Aprobó

ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR

Barranquilla 03 Marzo 2021

OBJETO: SUMINISTRO DE HIELO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITRES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *“Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios”*; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: *“Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.”*; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021.

Para tal fin, la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas.

Así mismo, la Regional Norte cuenta con 16 comedores de tropa y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en cada uno, en concordancia con las tablas de porciones determinadas por la Dirección Cadena de Suministros a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere el suministro de hielo en bloque y cubos bajo condiciones sanitarias adecuadas y cantidades establecidas, teniendo en cuenta que el mercado posee un gran número de proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Los agentes dentro de la cadena de fabricación y distribución de hielo autorizados por el Ministerio de Salud y sus entes de control, deben atender la necesidad de los comedores de tropas ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación.

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(20) BEBIDAS	(23) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	(00) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(20) BEBIDAS	(23) BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	(02) HIELO

El hielo

Según la real academia española es: agua convertida en cuerpo sólido y cristalino por un descenso suficiente de la temperatura, es uno de los tres estados naturales del agua, produce una sensación muy fría al tacto, entre las principales características físicas tiene: se congela a 0 °C cuando se halla sometida a una atmosfera de presión, tiene una densidad de 0,9168 kg/m³ ligeramente menor al del agua, se presenta en 12 estructuras cristalinas que dependen de las condiciones ambientales en las cuales se formó, tales como presión, temperatura y grado de contaminación (composición).

El hielo ha sido ampliamente usado tanto en la antigüedad como actualmente, siendo utilizado mayoritariamente en la industria, la medicina, la química, la construcción, la conservación de alimentos, la pesca y la refrigeración. En el campo de la refrigeración se lo utiliza para conservar y enfriar los alimentos, comercialmente existen una variedad de tipos de hielo entre las que se encuentran:

- Hielo en bloques • Hielo en escamas • Hielo en placas • Hielo en tubos • Hielo fundente
- Hielo en cubos

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO:

¿Cuál es el comportamiento del mercado actual en relación al producto?, ¿Si los clientes están satisfechos con el producto que se expende en el mercado?, ¿Cuáles son los mejores sectores para la comercialización del producto? y ¿Cuál es la competencia existente en el mercado? con la investigación se identificó el comportamiento del mercado actual, la insatisfacción de los consumidores con el producto que se vende actualmente en el mercado y los sectores con mayor demanda de hielo. Se obtuvo que existe inconformidad por parte de los dueños de los negocios con el hielo comercializado por los productores locales; siendo los motivos de la insatisfacción el precio excesivo, la mala calidad, falta de variedad en las presentaciones, impuntualidad o no entrega del producto, todos estos son factores que la nueva marca de hielo debe atender para satisfacer las necesidades de los clientes, de lo anterior se concluye que la marca de hielo propuesta tendrá éxito en el mercado siempre y cuando se entregue el producto a un menor costo y con un mejor servicio en la distribución.

De acuerdo a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo y de acuerdo a Directrices emitidas por Colombia Compra eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

Estudio de Mercado:

Aunque enero es un mes de bajas ventas para algunos sectores del comercio, debido a que los hogares tienen que priorizar el pago de gastos educativos, impuestos y los sobrecostos que genera diciembre, en esta ocasión y, a diferencia de lo que normalmente sucede en el primer mes del año, las ventas de hielo aumentaron un 20 % en relación a igual periodo del año anterior.

Estudios indican que el incremento que normalmente se presenta entre noviembre y diciembre, este año se extendió de manera inusual y al finalizar enero aún se mantenían.

Por ejemplo, "un restaurante que este año está comprando entre 30 y 40 kilos de hielo para enfriar y para la bebida, el año pasado, para este mismo periodo, había comprado un poco más de 20 kilos de hielo".

Por otro lado, los vendedores ambulantes, que compran cerca del 40% del hielo en bloque que se comercializa en la costa caribe, mantienen el nivel de compra de hielo, así como las ventas.

Todos estos estudios e informes permiten determinar que el precio del hielo está sujeto a las variaciones por el incremento de los IPC a nivel nacional, según el lugar de entrega, cantidades y otras variables.

Así mismo las empresas que suministren el objeto de presente proceso deben ser vigiladas por el Ministerio de Salud y sus entes de control, como agentes de la cadena de fabricación y distribución de hielo en cubo y en bloque, con reconocida trayectoria cumpliendo con las normas de seguridad y condiciones técnicas requeridas para este tipo de producción alimentaria.

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se consultó con la página de Colombia Compra Eficiente, con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición de este servicio y los posibles oferentes, bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Se solicitaron cotizaciones de 03 tres productos de hielo en cubo y en bloque en la página de Colombia Compra Eficiente SECOP II, se logró conseguir dos 04 empresas cotizantes para desarrollar el análisis económico, en esta publicación se suministró las características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de hielo, para proveer a los catering y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir

NIT	NOMBRE PROVEEDORES	DIRECCIÓN
901176934	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE	Barranquilla
901257804	DISTRIBUIDORA JOMPI	Barranquilla

57447041	ESTELA ISABEL YANCE	Magdalena
9001352707	ICF S.A.S	BOGOTA

En tal sentido se debe tener en cuenta los oferentes que cumplan con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y que no cobren valores adicionales por realizar las entregas a nivel nacional.

El siguiente cuadro muestra el resumen de las cotizaciones suministradas por los diferentes productores y distribuidores

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	ICF S.A.S	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE	DISTRIBUIDORA JOMPI	ESTELA ISABEL YANCE SILVA	PRECIO MINIMO IVA INCLUIDO
1	HIELO CUBO X 5 KILOS	UNIDAD	14.000	4.100	3.870	5.100	3.870
2	HIELO CUBO X 10 KILOS	UNIDAD	26.000	7.850	7.950	10.000	7.850
3	HIELO BLOQUE X 40 KILOS	UNIDAD	88.000	20.800	22.100	20.450	20.450

A continuación, presentamos la normatividad atinente a la cadena bebidas no alcohólicas

Ley 09 de 1979.

Por la cual se dictan medidas sanitarias

Decreto 060 de 2002

Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación

Resolución 2674 de 2013

Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Cordialmente,



P.D. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de alimentos

Revisó: Carol Santafé Ramón
Coordinadora de Abastecimientos

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Items de afectación de gastos"

Numero:	7921	Fecha Registro:	2021-02-23	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	7.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	7.000.000,00	Saldo x Comprometer:	7.000.000,00
						Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Numero:	7921	Fecha Registro:	2021-02-23	Numero:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	------	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004 BEBIDAS	Propios	20	CSF						
Total:						7.000.000,00	0,00	7.000.000,00	7.000.000,00	0,00

Objeto: ADQUISICION DE HIELO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE

Gustavo Gonzalez
 Firmado digitalmente por Gustavo Gonzalez
 Fecha: 2021.02.24 08:39:42 -05'00'

TSD GUSTAVO GONZALEZ CONTRERAS
 Presupuesto (E)

