GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**Versión No. **00**Página **1** de **19**Fecha: 24 04 2018



Fecha: 23/11/2020

DEPENDENCIA: ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: NORORIENTE

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene como objeto y misión institucional ejecutar actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para satisfacer las necesidades de las Fuerzas Militares y el sector defensa en todo el territorio nacional.

Así mismo, el Decreto 4746 de 2005 en su capítulo II, artículo 7, señala expresamente:

" (...)

- 1. Ejecutar las políticas generales formuladas por el Ministerio de Defensa Nacional relacionadas con su obieto.
- Desarrollar los planes de apoyo, logística, abastecimiento, mantenimiento y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerza Aérea Colombiana.
- 3. Adquirir los bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerzas Aérea Colombiana.
- 4. Realizar las obras de infraestructura requeridas por el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerza Aérea Colombiana.
- 5. Negociar en el país o en el exterior bienes y servicios requeridos por el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerza Aérea Colombiana para el cumplimiento de su misión.
- 6. Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así los permitan.
- 7. Contratar con personas naturales o jurídicas, consorcios o uniones temporales, nacionales o extranjeras, públicas, privadas o mixtas, entre otros bienes y servicios los siguientes: construcciones de infraestructura, mantenimiento preventivo y correctivo, suministros, compra-venta, arrendamientos, servicios de conservación, mejoramiento y ampliación de instalaciones, fletes, transportes, seguros y los demás relacionados para el cumplimiento de su objeto.
- 8. Contratar empréstitos de acuerdo con las normas legales sobre la materia.
- 9. <u>Administrar y explotar predios, instalaciones, industrias, maquinaria, equipos; granjas agropecuarias y demás negocios derivados con su objeto.</u>
- 10. Servir de representante o distribuidor de bines y servicios de entidades nacionales o extranjeras para el cumplimiento de su objeto.

Las demás que le señalen las disposiciones legales y reglamentarias"

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, celebró el siguiente Contrato Interadministrativo No. 047 DIADQ-

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 2 de 19

Fecha: 24 04 2018



DIPER-2020 entre el MDN-EJÉRCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es "Realizar el abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las unidades del Ejército Nacional.

De lo anterior se define como objeto principal que La Agencia Logística de las Fuerzas Militares-Regional Nororiente, satisfacer las necesidades establecidas por las Fuerzas Militares, suministrar la alimentación en su modalidad de comida caliente a las Unidades Tácticas asignadas a la jurisdicción, razón por la cual se hace necesario contratar el suministro de víveres frescos con destino a las Unidades Militares que toman alimentación los comedores de tropa administrados por la regional Nororiente en concordancia con el contrato interadministrativo en el cual la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se obliga con el MDN, a abastecer con estancias de alimentación al personal de soldados del MDN, de acuerdo con la Directiva de Alimentación vigente, en víveres secos, víveres frescos, comida caliente en los ranchos de tropa y estancias por consumo de raciones de campaña" Requerimiento de bienes de Consumo de los comedores de tropa con base en los menús establecidos en cada uno de ellos y la tabla de porciones establecida.

Dando estricto cumplimiento a las leyes y principios de la contratación estatal, buscando la manera de encontrar pluralidad de oferentes y mejores precios para de esta manera optimizar los recursos y a su vez atender las necesidades de manera oportuna y con calidad, de acuerdo a los menús establecidos en las diferentes unidades militares que allí toman su alimentación.

Por lo anterior, se hace necesario conocer el sector económico de la producción y distribución de productos del objeto contractual, tomando como referente los lugares de entrega del producto a adquirir que satisfaga las necesidades de nuestro cliente final en óptimas condiciones, dentro de la jurisdicción de la Regional Nororiente.

ANTECEDENTES

Contrato Interadministrativo No. 047 DIADQ-DIPER-2020 entre el MDN-EJÉRCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es "Realizar el abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las unidades del Ejército Nacional.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
011-140-2016	011-124-2016	Se ejecutó sin novedad
011-040-2017	011-060-2017	Se ejecutó sin novedad
011-006-2017	011-008-2017	Se ejecutó sin novedad
011-023-2016	011-037-2016	Se ejecutó sin novedad
011-035-2017	011-055-2017	Se ejecutó sin novedad
011-038-2017	011-058-2017	Se ejecutó sin novedad

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 3 de 19

Fecha: 24 04 2018



No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
011-049-2017	011-025-2017	Se ejecutó sin novedad
011-063-2017	011-038-2017	Se ejecutó sin novedad
011-065-2017	011-043-2017	Se ejecutó sin novedad
011-071-2016	011-070-2016	Se ejecutó sin novedad
011-098-2016	011-087-2016	Se ejecutó sin novedad
011-100-2017	011-093-2017	Se ejecutó sin novedad
011-105-2016	011-096-2016	Se ejecutó sin novedad
011-130-2016	011-113-2016	Se ejecutó sin novedad
011-130-2017	011-136-2017	Se ejecutó sin novedad
011-134-2017	011-134-2017	Se ejecutó sin novedad
011-142-2016	011-126-2016	Se ejecutó sin novedad
011-143-2016	011-125-2016	Se ejecutó sin novedad
011-158-2016	011-134-2016	Se ejecutó sin novedad
011-171-2016	011-146-2016	Se ejecutó sin novedad
011-100-2017	011-093-2017	Se ejecutó sin novedad
011-134-2017	011-150-2017	Se ejecutó sin novedad
011-140-2016	011-124-2016	Se ejecutó sin novedad
011-063-2018	011-062-2018	Se ejecutó sin novedad
011-097-2018	011-007-2019	Se ejecutó sin novedad
011-055-2019	011-047-2019	Se ejecutó sin novedad
011-007-2020	011-014-2020	Se encuentra en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE COMIDAS COMBINADAS FRESCAS, CON DESTINO A LOS DIFERENTES CATERING ADMINISTRADOS POR LA REGIONAL NORORIENTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

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

SEGMENTOS	<u>FAMILIA</u>	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
5000000	50190000	50192700	50192701	Comidas combinadas frescas
80000000	80140000	80141700	80141702	Servicios de Distribución Mayorista

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 4 de 19

Fecha: 24 04 2018



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

İtem	CODIGO UNSPC	CODIGO SAP FICHA TECNICA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
. 1	50192601 50192701 50192801	200000551	PASTEL DE POLLO O CARNE	150 A 200 GRAMOS
2	50192601 50192701 50192801	200001714	AREPA DE MAÌZ	80 A 100 GRAMOS
3	50192601 50192701 50192801	200001728	ENVUELTO DE MAIZ	150 GRAMOS
4	50192801	200001777	EMPANADA DE CARNE	100 A 150 GRAMOS
5	50192601 50192701 50192801	200001758	PASTEL HOJALDRADO DE POLLO O CARNE	140 A 200 GRAMOS
6	50192601 50192701 50192801	200001718	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL	30 A 40 GRAMOS
7	50192601 50192701 50192801	200001772	BUÑUELO	80 A 150 GRAMOS
8	50192601 50192701 50192801	200000042	AREPA CON HUEVO	120 GRAMOS
9	50192601 50192701 50192801	SIC 33989	PAPA RELLENA	130 GRAMOS
10	50192601 50192701 50192801	SIC 33130	TAMAL CORRIENTE	200 A 250 GRAMOS
11	50192801	SIC 33131	TAMAL ESPECIAL	350 A 400 GRAMOS
12	50192601 50192701 50192801	SIC 34403	AREPA RELLENA DE QUESO ASADAS	100 GRAMOS

NOTA: ACLARATORIA 1

El código del producto en SAP no es concordante con el código de la ficha técnica, en razón a que desde la creación de los mismos, se han presentado diferentes cambios, sin embargo se eleva solicitud a la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios Clase I.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 00
 Página 5 de 19

 Fecha:
 24
 04
 2018



200001770 Arepa con Huevo 200001756 Papa Rellena 200001761 Tamal corriente 200001762 Tamal Especial 200001717 arepas rellena de queso asadas

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO TECNICO

El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Especificaciones técnicas completo, con todas con las fichas técnicas y/o especificaciones técnicas relacionadas por la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares, en garantía de aceptación de los parámetros dispuestos por la ALFM debidamente diligenciado y firmado por el representante legal.

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO Y CERTIFICACION TECNICO SANITARIA

Acreditar establecimiento de comercio o planta de producción o Distribución o comercialización, la cual, deberá tener una antigüedad mínimo de SEIS (06) meses al cierre del proceso de selección, de la cual deberá allegar la respectiva acta de INSPECCION SANITARIA CONCEPTO FAVORABLE, cuya fecha de expedición no deberá ser mayor a un año, se acepta con observaciones siempre y cuando las mismas no afecte la inocuidad del producto, expedida por el Ente Municipal, Departamental o Nacional, los cuales deben estar a nombre del oferente y la dirección o direcciones registradas en la cámara de comercio.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito.

CENTROS DE PRODUCCION Y/O ELABORACION

El oferente deberá presentar un punto de elaboración y distribución de productos en cada uno de los municipios donde se encuentren los catering (cuales pueden ser propios o arrendados), de acuerdo a los puntos de entrega relacionados en el lugar de ejecución del presente documento (10 puntos), los cuales deberán contar con su respectiva **Acta de Inspección Sanitaria** con concepto favorable o favorable condicionado siempre y cuando la misma no afecte la inocuidad de los alimentos y cuya fecha de expedición no deberá ser superior a un año, expedida por el ente Municipal, Departamental o Nacional.

Sobre los puntos acreditados anteriormente (10 Puntos) el oferente deberá relacionar registro fotográfico (parte interior y exterior) de cada uno de ellos, con la dirección completa a la que corresponda la fotografía que relaciona en el documento, que deberá coincidir con el acta de inspección sanitaria.

La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 6 de

Fecha: 24 04 2018



NOTA: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.

En el caso de ser comercializador, el oferente deberá allegar certificación firmada por el dueño del establecimiento de comercio de los puntos de elaboración y distribución de productos, donde manifieste que tiene vinculo comercial con el oferente y que se mantendrá vigente durante la ejecución del contrato, así mismo entregará las especificaciones del área o áreas del establecimiento y su ubicación geográfica.

VEHICULOS

El proponente deberá allegar listado, relacionando los vehículos propios o arrendados que serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, se requiere la acreditación mínima de 10 vehículos, los cuales realizarán la entrega en cada uno de los lugares de ejecución, los cuales deberán contar con la siguiente documentación:

- Acta de inspección sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA)
 a los vehículos transportadores con concepto favorable y/o favorable condicionado, siempre y
 cuando las mismas no afecten la inocuidad del producto, el acta o certificación no podrá tener
 fecha de expedición mayor a un año.
- Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses, mes a mes.
- Certificado de fumigación de cada uno de los vehículos de los últimos 3 meses, mes a mes.
- Licencia de tránsito, Soat, revisión técnico-mecánica, todos ellos vigentes.
- Contrato de arrendamiento con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más, si los vehículos no son de propiedad del oferente y son contratados con terceros.

NOTA 1: Los vehículos acreditados, deberán ser utilizados para la ejecución del contrato, dicho requisito será verificado mensualmente por el supervisor del contrato y de manera aleatoria mediante registró fotográfico en cada entrega reportada al supervisor por el administrador del catering.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.

PLAN DE SANEAMIENTO

El oferente deberá implementar cada uno de los programas del **plan de saneamiento básico** y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados fructíferos. La **calidad de los alimentos** desde su producción, comercialización, preparación y consumo siempre será un

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39								
Versión No. 00	Página 7 de 19							
Fecha: 24	04 2018							



tema de salud pública y de interés para todos, por ello, sea proponente singular o plural cada uno deberá acreditar lo siguiente:

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**: Programa y registros del últimos seis meses, mes a mes, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan forma de uso, agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto y forma de uso.
- PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS: Programa y registros de los últimos seis meses, mes a mes; que acrediten la ejecución del programa, además allegar certificación del destino final de los residuos del último mes, expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial de jurisdicción para lo cual se debe anexar.
- PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE ROEDORES:
 Programa y registros de los últimos seis meses, mes a mes; que acrediten la ejecución del mismo. Certificación de fumigación del último mes la cual deberá ser expedida por una empresa que se dedique a dicha actividad y que se encuentre certificada por el ente territorial competente.

PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO ANUAL.

El proponente deberá presentar:

- Resultados de exámenes microbiológicos a: ambiente, superficies y agua de cada centro de elaboración y/o producción; a mínimo tres productos de los requeridos, correspondiente a los últimos tres (3) meses, mes a mes.
- Resultados de exámenes físicos químicos a: agua y a mínimo tres productos de los requeridos, correspondientes a los últimos tres (3) meses, mes a mes.
- Certificado sanitario de funcionamiento del laboratorio de análisis de alimentos; junto con vínculo comercial vigente.
- Certificación firmada por el representante legal en la cual se compromete a entregar copia de los resultados de los análisis (físico-químicos y microbiológicos) y controles de calidad realizados a los lotes de producto solicitados por el supervisor de manera mensual por cada uno de los diez puntos acreditados, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y del cual debe estar autorizado por las entidades territoriales competentes.

NOTA. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.

RECONOCIMIENTO MEDICO AL PERSONAL MANIPULADOR

El proponente deberá adjuntar del personal manipulador de alimentos involucrado en el acondicionamiento y/o comercialización lo siguiente:

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 8 de 19

24

Fecha:

Grupo Social y Empresante de la Defensa

2018

Certificación de curso de manipulación de alimentos.

Carnet expedido por la Autoridad competente (vigente) no mayor a un año.

Certificación médica vigente del personal, en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud, indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal (artículo 11 Res 2674).

NOTA 1: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito.

LISTADO DEL PERSONAL OPERATIVO: De los lugares de entrega y/o ejecución del contrato: El oferente deberá presentar con su propuesta:

- Listado de operarios que laboran en cada punto de preparación acreditado.
- Certificado de aptitud para manipulación de alimentos avalado y autorizado por profesional idóneo, en el cual, conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud Indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico
- Certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, dicho documento, deberá permanecer vigente durante la ejecución contractual. En caso de requerirse cambio de un operario de los acreditados el contratista adjudicatario deberá informarlo a la entidad por medio del supervisor del contrato aportando la documentación solicitada inicialmente.

NOTA 1: Para la acreditación de dicho requisito deberá allegar la documentación de mínimo un manipulador por cada uno de los puntos de elaboración de los productos.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.

PLAN DE CAPACITACION DE PERSONAL

El proponente deberá allegar Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos, de acuerdo al artículo 13 de la Resolución 2674 del 2013 el cual deberá contener: Metodología, contenido, alcance y temas específicos. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Además, deberá adjuntar, Cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal.

Nota 1: Con el fin de validar el cumplimiento a este requisito se solicitará de manera mensual el Listado de asistencia y registro fotográfico de las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN







Página 9 de Versión No. 00 2018 Fecha:



NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes o la sumatoria entre los proponentes consorciados.

PROFESIONAL DE ALIMENTACION

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

El oferente deberá contar con nutricionista, ingeniero(a) de alimentos o profesionales de carreras afines, con autorización por el ente correspondiente para capacitar a los manipuladores de alimentos, debe adjuntarse dicha autorización y los documentos que acrediten sus títulos universitarios. El profesional, realizará visitas mensuales en cada uno de los puntos de elaboración de los productos, reportando el respectivo informe con registro fotográfico, para lo cual deberá anexar el respectivo contrato o vinculación laboral de la misma en cualquier modalidad con duración igual al futuro contrato y tres (3) meses más. Al igual que la carta de compromiso para eiecutar dicha labor.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales se podrá acreditar el requisito por cualquiera de los integrantes consorciados.

ACCESIBILIDAD Y LOGISTICA

Certificación de Accesibilidad y Logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, con la cual garantiza el cumplimiento de los abastecimientos a las unidades militares de los productos objeto del presente proceso y las solicitudes extras que pudieran presentarse por parte de los comedores de tropa ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada comedor. Así mismo, debe certificar que se encuentra en condiciones de atender cualquier requerimiento sin importar la cantidad a cualquiera de las unidades militares.

VIGENCIA CERTIFICADO INSPECCION SANITARIA

El oferente deberá aportar con su propuesta certificado suscrito por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso 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.

PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL.

IMPLEMENTACION Y CUMPLIMIENTO DEL PESV: De acuerdo a la Resolución Nº 1565 de 2014 a la fecha, en cumplimiento del desarrollo del Plan Estratégico de Seguridad Vial se debe demostrar la implementación y cumplimiento del mismo mediante los siguientes requisitos:

COMPORTAMIENTO HUMANO:

Procedimiento de Selección de Conductores

Pruebas de Ingreso (Exámenes Médicos y psicosensometricos de acuerdo al Numeral 8.1.2 de la resolución N°1565/2014)

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 00
 Página 10 de 19

 Fecha: 24
 04
 2018



Capacitación en Seguridad Vial al personal de conductores (De acuerdo a Numeral 8.1.3 de la resolución N°1565/2014)

VEHICULOS SEGUROS

Documentación del Plan de Mantenimiento del Parque Automotor (Relación del mantenimiento efectuado al parque automotor que será utilizado en la ejecución del contrato)

INFRAESTRUCTURA SEGURA

Ruto grama de vías internas y externas por donde circularan los vehículos acreditados en el proceso.

ATENCION A VICTIMAS:

Gestión ante ARL para obtener capacitación sobre el protocolo de atención de accidentes. (solicitud de capacitación y/o asesoría ante la ARL)

Para el caso de uniones temporales, consorcio o promesa de sociedad futura, cada integrante deberá acreditar el requisito

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente que podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista, dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:

- Número de Trabajadores
- Nivel de Riesgo de la empresa.
- Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable).

Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito

Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 11 de 19

Fecha: 24 04 2018



NUMERO DE	Ality experience	O the state of the							
TRABAJADORES	T B III	V V							
0 - 10 TRABAJADORES	Documentos Persona 1. Certificación de Titulo Tecnico (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST.	Documentos Persona							
	Documentos Proponente 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST.	Certificación de Titulo Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. Lucencia vigente en SST. Certificación de aprobación del curso de las							
11 - 50 TRABAJADORES	Documentos Persona 1. Certificación de Titulo Tecnologo (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST.	50 Horas de capacitación virtual en SST. Documentos Proponente 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARI. con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimos en SST.							
	Documentos Proponente 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST.								
	Documentos Per								
MAS DE 50 TRABALADORES	Certificación de Titulo Profesional (minimo) Licencia vigente d Certificación de aprobación del curso de las 50	en SST.							
	Documentos Proponente 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimos en SST.								

Nota: Todo el personal del contratista que ingrese a las instalaciones o comedores que administra la Regional Nororiente para la prestación de los servicios del objeto contractual, deberán contar con la respectiva afiliación a la ARL, de lo contrario no se le autorizará su ingreso.

Nota: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD:

El oferente deberá presentar protocolo de bioseguridad para la prevención del Coronavirus COVID-19, con el personal, puntos de acopio, transporte y establecimientos de comercio, de acuerdo a lo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social para cada sector económico, este protocolo será de obligatorio cumplimiento durante el término de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, el cual será verificado su cumplimiento por el supervisor del contrato de manera mensual en forma aleatoria.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con máximo dos (2) contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, identificados hasta el tercer nivel y cuya experiencia en salarios deberá ser del 100% del

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 00
 Página 12 de 19

 Fecha:
 24
 04
 2018



presupuesto oficial y la totalidad de los códigos identificados por la entidad. Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura la experiencia será acreditada por cada uno de sus miembros de acuerdo a su porcentaje de participación dentro de la figura asociativa.

SEGMENTOS	<u>FAMILIA</u>	CLASE	PRODUCTO	<u>NOMBRE</u>
50000000	50190000	50192700	50192701	Comidas combinadas frescas
80000000	80140000	80141700	80141702	Servicios de Distribución Mayorista

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

Normatividad aplicable a cada producto NTC de acuerdo a la ficha técnica anexa al estudio previo.

Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso resolución 2674 de 2013

Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente a vehículo de transporte resolución 2674 de 2013

La normatividad que regula las condiciones de procesamiento en los comedores de tropa es Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo II, Articulo 8. Dice: La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

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

- Comedor de tropa No. 1 ubicado en Bucaramanga Carrera 33 calle 18 Barrio el Pino Batallón BASPC 5 Mercedes Abrego
- Comedor de Tropa No.2 ubicado en las instalaciones del Batallón de Infantería No. 15 Francisco de Paula Santander, con sede en Ocaña- Santander
- Comedor de tropa No. 3 ubicado en Barrancabermeja calle 52 No. Frente a Comisariato Ecopetrol Batallón de Artillería No. 2 Nueva Granada y Puesto Fluvial No. 31 de la Armada Nacional.
- Comedor de Tropa No.4 ubicado en las instalaciones del Batallón de Infantería No. 13 Custodio García Rovira, con sede en Pamplona
- Comedor de Tropa No.5 ubicado en las instalaciones del Batallón de B.A.S.P.C No. 30, con sede en la ciudad de Cúcuta- Norte de Santander
- Ingenieros N° 30 Coronel José Salazar Arana, con sede en el Municipio de Tibú
- Comedor de tropa No. 6 ubicado en Socorro CARRERA 9 No. 10-81 Batallón de Artillería No. 5 José Antonio Galán.
- Comedor de tropa No. 7 ubicado en San Vicente de Chucuri Santander K. 3 VIA Catarana Batallón de Infantería No. 40 Luciano DelHuyer.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Fecha:

Página 13 de Versión No. 00 19 2018



- Comedor de tropa No. 9 ubicado en Aguachica Vereda el Juncal Batallón de Entrenamiento Y Reentrenamiento No 5 Vereda el Juncal.
- Comedor de Tropa No.17 ubicado en las instalaciones del Batallón de Entrenamiento Y Reentrenamiento No 30, ubicado en el Municipio de Salazar de las Palmas
- Comedor de Tropa No.18 ubicado en las instalaciones del Batallón

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se estima plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre del 2021 o hasta agotar presupuesto, el contratista deberá hacer entrega de los bienes dentro del plazo de vigencia del contrato interadministrativo que la Agencia Logística tenga suscrito, con sus modificaciones, adiciones, prorrogas o la suscripción de un nuevo contrato interadministrativo.

PRESUPUESTO CONTENIDO 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 2021.

Códigos UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	estimada del	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	valor total	Valor estimado en la vigencia actual	SURFACE CONTRACTOR OF STREET	2.0	Datos de contacto del responsable
50192601 50192701 50192801	SUMINISTRO DE COMIDAS CONVINADAS FRESCAS, CON DESTINO A LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL NORORIENTE DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILTIARES Y DEMAS ENTIDADES	NOVIEMBRE	10 MESES	Subasta Inversa	Propios	936.500.000	936.500.000	NO .	NA	CR (RA) GUILLERMO MONCALEANO ARCINIEGAS/ Director Regional Nororiente/ 6356200

FORMA DE PAGO PROPUESTA

FORMA DE PAGO: La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORORIENTE cancelará en pagos parciales del valor del contrato, a través de la DIRECCION DEL TESORO NACIONAL del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - AGENCIA LOGÍSTICA

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 14 de 19

Fecha:



2018

DE LAS FUERZAS MILITARES dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo a satisfacción del objeto contractual y facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar. Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC.

Para efectos del pago, es indispensable la presentación de la siguiente documentación:

- ✓ Deberán adjuntar factura electrónica los contratistas que estén obligados según el artículo 6 de la resolución 042 del 2020 "DIAN".
- ✓ Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario.
- ✓ Acta de recibo a satisfacción del servicio prestado, Formato CT-FO-01 debidamente firmada
- ✓ Acta de recepción de producto debidamente firmado (caso de víveres)
- ✓ Alta de entrada de mercancía al almacén-MIGO debidamente firmada.
- ✓ Formato Cuadro de control de pagos.
- ✓ Formato de trámite de pago por anticipo, parcial y/o total.
- ✓ Certificación y planilla de pago de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y Aportes Parafiscales los cuales deberán estar al día, expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal.
- ✓ La certificación de la cuenta bancaria deberá ser presentada para el primer pago

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

- **A.** El contratista deberá cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- B. El contratista deberá obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- **C.** El contratista deberá responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- D. El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro del bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de entrega, lugar de entrega, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- E. El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- **F.** El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- **G.** El contratista deberá proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

 Código: CT-FO-39

 Versión No. 00
 Página 15 de 19

 Fecha:
 24
 04
 2018



- H. El contratista deberá suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- I. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.
- **J.** El contratista deberá cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- K. El contratista deberá presentar las facturas una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias.
- L. El contratista No deberá ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM.
- **M.** El contratista deberá realizar cruce mensual de cartera (circularización), con la tesorería de regional de acuerdo a formato establecido por la Agencia Logística el cual es enviado por correo electrónico y cruce semanal con el supervisor del contrato.
- N. El contratista deberá llevar control sobre la ejecución presupuestal del contrato ya que de llegar a suministrar los productos sin respaldo económico la agencia logística no podrá cancelar dichos valores.
- O. El contratista deberá mantener actualizado el aplicativo SECOP II, en atención a las aprobaciones, modificaciones, cargue de facturación, solicitudes del supervisor del contrato, liquidación contractual y cualquier otra actividad que se derive del aplicativo SECOPII.
- P. Cumplir con el protocolo de bioseguridad para la prevención del Coronavirus COVID-19, presentado a la Entidad dentro de los requisitos técnicos habilitantes, en caso de evidenciarse su incumplimiento la Entidad podrá aplicar el uso de las garantías

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- **a.** El contratista deberá entregar, con la mayor diligencia y cuidado, los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- **b.** El contratista deberá entregar productos frescos para evitar posibles intoxicaciones alimentarias.
- c. El embalaje del producto deberá estar acorde a la ficha técnica.
- d. El contratista deberá realizar las entregas en los vehículos acreditados para el presente proceso.
- **e.** El contratista deberá dar cumplimiento con el objeto del presente estudio previo dentro del plazo y en las condiciones acordadas, y fichas técnicas que hacen parte integral del contrato.
- f. El contratista deberá tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso de que en el momento de la entrega se presente novedades con un plazo máximo de dos (2) horas.
- g. El contratista deberá estar en la capacidad de reponer los bienes que se encuentre como producto no conforme al momento de la recepción para lo cual tendrá un plazo máximo de dos (2) horas.
- h. El contratista deberá permitir que se realicen revistas de verificación por parte del supervisor o delegados de la agencia logística a fin de inspeccionar la calidad de los productos entregados, las cuales podrán ser de manera sorpresiva o concertada, la entidad se reserva la potestad de esta decisión.
- i. El contratista debe realizar las entregas en los Comedores destinados en el objeto del presente documento en la hora acordada previamente, con el fin de no entorpecer el horario habitual de

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

 Versión No. 00
 Página 16 de 19

 Fecha:
 24
 04
 2018



las Unidades Tácticas, de domingo a domingo de acuerdo a los menús pactados entre la entidad y las unidades militares, en horario que se indique.

- j. El contratista deberá certificación que contenga los datos completos de la persona a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico fijo, número celular, telefax, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.
- **k.** El contratista deberá mantener durante toda la ejecución del contrato los puntos acreditados en la oferta, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual.
- I. Con el fin de garantizar la conservación del cumplimiento de los requisitos contractuales exigidos para la adjudicación del presente proceso, durante toda la ejecución del contrato se deberán allegar los soportes que acrediten la aplicación de los mismos al supervisor del contrato de manera mensual o según periodicidad que refleje la naturaleza de cada uno de ellos paginas (6 a la 13 "CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR")

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

	General	Externo	Ejecución	De la Naturaleza	Que por Ocasión de las lluvias se presenten inundaciones o derrumbes	Ei proveedor debe buscar rutas		3	4	Riesgo – Bajo	Contratista Asymien se le	Información sobre el estado de las	Probabilida (**	tala otoedili	.Valoración.	Bajo Categoria			2021 en que se inicia el	en que		Perrodicidae noisi
	Ger	Exte	Eject	DelaNa	en las carreteras que impidan el paso de los vehículos	alternas si estas existen			7	Riesgo	Confr	carreteras antes de iniciar la entrega de los pedidos.	-		2	Impacto -	No	Contratista	Enero 2021	Diciembre 2021	Solicitando información a las direcciones de tránsito	Con cada entrega
2	General	Externo	Ejecución	Есонотнісо	Que se presente fluctuación de los precios durante la ejecución del contrato	Afectación en los precios ofertados al contratista	1	3	4	Riesgo – Bajo	Contratista	Una buena proyección de la propuesta económica de acuerdo con el estudio de mercado, teniendo en cuenta que los precios unitarios ofertados no están sujetos a cambios y por lo tanto debe tener necanismos de cobertura de acuerdo al comportamiento del mercado.	ļ	ļ	2	Impacto - Bajo	No	Contratista	Enero 2021	Diciembre 2021	Seguimiento a los precios del mercado	Permanente

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00 Página 17 de 19

Fecha: 24 04 2018



											. 24 quien se le esigna?	Tratamiento/Gontrol a ser implementado		tratan tratan		4	ejecución del 🕾	mesponsable pur implementar al	en que se incia el	en que se	Monit y revi	SAMPLE DE
3	General	Externo	Ejecución	Financiero	Que durante la ejecución del contratio el contratista presente falta de liquidez para el cumplimiento del objeto contractual.	Afectación al cumplimiento del contrato	1	1	2	Riesgo - Bajo	Contratísta	Llevar buen control sobre los recursos propios	1	4	5	Impacto - Medio	No	Contratista	Enero 2021	Diciembre 2021	Monitoreo constante a los estados financieros	Permanente
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Aumentos o disminución en los partes de personal de manera imprevista que afecte los pedidos de los productos.	Desabastecimiento para dar cumplimiento a la necesidad (mayor oferta que dernanda)	೯	8	9	Riesgo – Alto	Contratista	Que el proveedor tenga buen inventario de materia prima y estar sujeto a modificaciones en el contrato y asi misma ampliación de las pólizas	2	3	ın	Impacto – Medio alto	Si	Contratista	Enero 2021	Diciembre 2021	supervisor del contrato, Informes	permanente
ĸ	General	Externo	Ejecución	Social o político	que se presenten parros, huelgas o de actos de orden público dificultando el paso de los vehículos para la entrega de los productos	Retardo en la entrega de los pedidos por riesgo a los daños de los vehículos, deficiencia en la ejecución del contrato	8	8	9	Riesgo Alto	Contratista	Informarse sobre la situación de orden público al iniciar recorrido para entrega de los productos. Entregas anticipadas	ε	દ	9	Impacto – Alto	SI	Contratista	Enero 2021	Diciembre 2021	diariamente antes de iniciar recorrido en las carreteras. Verificación nor medios de	Diario

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guia de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
<u>MENSUALMENTE</u>	POR DETERMINAR POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES QUE DIERON ORIGEN A LA ADJUDICACION DEL CONTRATO)	DE ACUERDO A LOS SITIOS DE EJECUCION DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

FECHA	LUGAR	RESPONSABLE	

GESTIÓN



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

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

DE LA C	JON	IKA	IACI	UN

Código: CT-FO-39

Página **18** de **19** Versión No. 00

04 2018 24 Fecha:



CANTIDAD COMO MINIMO UNA VEZ EN LA EJECUCION CONTRACTUAL		ERMINAR POR EL SUPERVISOR IRATO		DO A LOS SITIOS CUCION DEL)	SUPERVISOR CONTRATO	DEL
INTEGRACION	COMITES		ADORES Y RVISOR	EVALUADORE	S (TECNICOS)	Y
Comités estructuradores	Técnico	Nomb MARY LUZ AFANAI	BASTO	Cargo Técnico Abaste Bienes y Se	cimientos	
Comités Evaluadores T	écnico	Nomb	re	Cargo		
Supervisor (es)		Nomb	ore	Cargo)	
Para todos los bienes y/o s	servicios se				F	
Adquisiciones en el que Con No. Solicitud de Pedido de OBRAS/MANTENIMIENT	SAP <u>010</u>				<u> Y</u>	_
Diseños actualizados, revisados y aprobados						
Licencias Permisos Ambientales Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)						
VIVERES FRESCOS Y SI		onveriio/Acta Acti	ieiuo (si apilo	ia)		
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas						

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código:	CT-FO-39)

Versión No. 00 Página 19 de 19

Fecha: 24 04 2018



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.

Elaboro Mary Luz Basto Afanador

Aprobó: Abog. Paola Andrea Matajira Santos