Fecha: 20 de octubre 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 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° 018 DIADQ – DIPER - 2021, 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 catering de estas fuerzas con las que se suscribió los anteriores contratos, y en cumplimiento de ellos, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad, proveyendo los requerimientos de cada una de las unidades tácticas.

El 2020 ha sido un año complejo para todos los sectores y el sector cárnico, en especial, es uno de ellos. Según estadísticas de la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan) (Federación Nacional de Ganaderos), el consumo per cápita de las carnes rojas presenta un decrecimiento aparente del 7 % en los últimos cinco años, frente a un crecimiento aparente del 37 % de las carnes blancas en el mismo periodo, es por eso que ya desde antes de la pandemia muchas empresas han estado trabajando por encontrar nuevas formas de adaptarse a los requerimientos de los consumidores. Carnes Frías

De hecho, de acuerdo a datos de Fedegan (Federación Nacional de Ganaderos) el consumo per cápita aparente de carnes frías ha pasado de 2.5 Kg en 2016 a 4.3 Kg en 2019, lo que según Berna "se debe a las propuestas innovadoras que las industrias del sector de carnes frías ha desarrollado, ofreciendo alternativas fáciles y prácticas para el consumo de nuestros productos en cualquier momento del día".

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 de las Fuerzas Militares Regional Norte ubicada en Barranquilla Atlántico, requiere la adquisición de carnes procesadas o carnes frías para consumir, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística en cuanto al servicio de suministro de comida caliente, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales (INVIMA, ICA, Secretarias de Salud Municipales y Departamentales), la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para el almacenamiento, alistamiento, preparación, manipulación, cocción y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada comedor o catering pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos que deben de cumplir con condiciones y cantidades establecidas de calidad, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso y poder adquirir carnes frías para abastecer los catering administrados por la agencia logística de las fuerzas militares regional norte.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de cárnicos, carnes frías, embutidos y carnes procesadas, autorizados por el Ministerio de Salud y Agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades

Militares de las Brigadas 2, 10 y 11 que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la Región Caribe 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

En años anteriores se llevó a cabo contratación con los proveedores LA RECETTA, ESTELA YANCE SILVA, LUDYS ASCANIO ROPERO Y JAVIER OSWALDO RAMIREZ para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso 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.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 -00-A-COFAC – DISER - 2019 cuyo objeto es el servicio de alimentación diaria para el personal de soldados de aviación que prestan su servicio militar obligatorio siendo orgánicos de las unidades militares aéreas de CACOM-1, CACOM-2, CACOM-3, CACOM-4, CACOM-6, CATAM, CAMAN, GACAR, GAORI, GACAS, GAAMA, CLOFAC, CSFAC de acuerdo a menús previamente establecidos, servicio de alimentación para el personal de ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales administrativas y ceremoniales, de acuerdo a las condiciones propias del servicio requerido, celebrado con la Nación - Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

N° Proceso	N° Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010 - 071- 2017	010 – 053 - 2017	No hubo observaciones
010 – 025 - 2018	010 – 029 - 2018	No hubo observaciones
010 – 025 - 2018	010 – 030 - 2018	No hubo observaciones

010 – 010- 2019	010 – 016 - 2019	No hubo observaciones
010 – 010- 2019	010 – 017 - 2019	No hubo observaciones
010 – 030- 2020	010 – 036 - 2020	No hubo observaciones
010 – 030- 2020	010 – 037 - 2020	No hubo observaciones
010 – 003- 2021	010 – 006 - 2021	No hubo observaciones

OBJETO A CONTRATAR

ADQUISICIÓN DE CARNES FRIAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS 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
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2019) CARNE ESPECIALIZADA PROCESADAS CON ADITIVOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2000) CARNE PROCESADAS Y PREPARADAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2005) CARNE PROCESADA CON ADITIVO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2023) CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ITEM	PRODUCTO	FICHA TECNICA	UNIDAD
1	SALCHICHA MANGUERA X 1.000 GRS	200001542	KILO
2	JAMON X 1.000 GR	200001873	KILO
3	SALCHICHON CERVECERO X 1.000 GRS	200001544	KILO
4	CHORIZO CERDO X 40 GR	200001769	UNIDAD
5	CHORIZO CERDO X 80 GR	200001767	UNIDAD
6	MORTADELA X 1.000 GR	200001493	KILO
7	HAMBURGUESA X 100 GR	200001733	UNIDAD
8	BUTIFARRA X 25 GR	200001773	UNIDAD
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 100 GR	200001766	UNIDAD

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

CERTIFICACIONES

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

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

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.

CERTIFICADO 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.

CERTIFICADO 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 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 carnes o productos cárnicos, habilitado para este servicio por la autoridad competente en la materia.
- Certificación donde se manifieste claramente la disponibilidad de los vehículos (horario y plazo) para la ejecución del futuro contrato
- Documentos propios de cada vehículo (Tarjeta propiedad, Seguro Soat vigente, Seguro Riesgos).

INFORME SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El oferente deberá aportar con su oferta informe de seguridad y salud en el trabajo, el cual deberá estar certificado por la ARL, atendiendo lo regulado por el Decreto número 1072 de 2015 y Resolución N° 0312 de 2019, expedido por el Ministerio de Trabajo.

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 coprológicos, 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 matricula 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 matricula 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.

Con el fin de mitigar el riesgo de incumplimiento de las entregas a las diferentes unidades de negocios ubicadas en las unidades Militares, garantizar la inocuidad de los productos, los suministros oportunos y el desarrollo de las regiones donde la Regional Norte tiene su jurisdicción, los establecimientos de comercio presentados por el oferente deben estar ubicados así:

Los establecimientos de comercio presentados por el oferente y que tengan relación con el objeto del presente proceso debe estar ubicado en cualquier ciudad o municipios de los Departamentos del Atlántico o Magdalena, Así mismo debe contar con establecimiento de comercio que tenga relación con el objeto del contrato en cualquier ciudad o municipios de los Departamentos del Cesar o Guajira

Unidades Atendidas: MALAMBO (BATALLON BIVER, CACOM - 3) **BARRANQUILLA** (BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2) **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA), **CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS), **RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA)

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 oferta, 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, entes de control (Secretarias de Salud), instituciones acreditadas y/o profesionales independientes acreditados que puedan certificar en Principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura 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.

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

Los participantes deben aportar el Registro Único de Proponentes debidamente actualizado a la fecha de apertura del proceso, este debe encontrarse en firme y con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso, donde se certifique que posee experiencia verificable en el suministro de bienes objeto del contrato así:

La experiencia se acreditará con contratos ejecutados reportados en el registro único de proponentes RUP, que solo o sumados sea mínimo el 100% del valor del presupuesto para los grupos que pretende participar, esta experiencia registrada en el RUP debe cumplir hasta el tercer nivel con los códigos establecidos en el clasificado de bienes y servicio de la siguiente manera:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2019) CARNE ESPECIALIZADA PROCESADAS CON ADITIVOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2000) CARNE PROCESADAS Y PREPARADAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2005) CARNE PROCESADA CON ADITIVO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2023) CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVO

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 contratos y/o 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 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.

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

De conformidad con lo establecido por la Regional Norte los lugares de entrega serán:

DEPARTAMENTO	COMEDOR	DIRECCIÓN
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON DE COMBATE CACOM-3	Calle 30 Vía malambo Fuerza Aérea – CACOM - 3
ATALNTICO - MALAMBO	BATALLON VERGAR Y VELASCO	Calle 30 vía malambo
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 a través del supervisor del contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 30 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° 14421 del 19 de octubre de 2021 por valor de Cien Millones de Pesos MCTE ($ 100.000.000), Rubro A-05-01-01-002-001 Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceite y Grasas

Los cuales se ejecutarán teniendo en cuenta los valores que se discriminan a continuación que servirán como referencia para ofertar dentro del presente proceso:

NOTA: La adjudicación se efectuará de forma parcial por lotes

LOTE 1: MALAMBO *(BATALLON BIVER, CACOM - 3,)* ***BARRANQUILLA*** *(BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2)* **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA). **CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS**), RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA) Por valor de $ 200.000.000 millones de pesos

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA
1	SALCHICHA MANGUERA X 1.000 GRS	KILO	1	13.250

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 COMO PERSONA NATURAL EXTRANJERA

Para el proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia no obligado al RUP, deberán acreditar la experiencia de la siguiente forma:

a. Para el sector público, copia de contratos ejecutados con su respectiva acta o constancia de recibo a satisfacción, o del acta de liquidación del contrato, o certificación de cada uno de los contratos donde se pueda verificar que la experiencia está directamente relacionada con el objeto del contrato.
b. Para el sector privado, copia de las facturas con su respectiva certificación de recibo a satisfacción.

La certificación debe estar suscrita por el funcionario competente en caso de personas de derecho público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado. Estos certificados deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.
- Constancia de cumplimiento a satisfacción.
- Nombre, cargo y firma del funcionario (s) que firman el contrato (s) y/o factura (s) y/o certificación (es).

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 de los integrantes que deben 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.

2	JAMON X 1.000 GR	KILO		1	15.970
3	SALCHICHON CERVECERO X 1.000 GRS	KILO		1	13.600
4	CHORIZO X 40 GR	UNIDAD		1	560
5	CHORIZO X 80 GR	UNIDAD		1	1.060
6	MORTADELA X 1.000 GR	KILO		1	14.500
7	HAMBURGUESA X 100 GR	UNIDAD		1	1.900
8	BUTIFARRA X 25 GR	UNIDAD		1	350
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	UNIDAD		1	1.100

NOTA: la adjudicación se efectuará de forma global y se tuvieron en cuenta el menor precio cotizado en el SECOP II y las cotizaciones recibidas

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La **AGENCIA LOGÍSTICA** pagará al **CONTRATISTA** en pagos parciales 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
- 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 técnico 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) día hábil, contado 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 7:00 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 para con la Agencia Logística a realizar las publicaciones y/o aprobaciones que le corresponden, en la página de contratación estatal SECOP II, en cuanto a pólizas, facturación y demás documentos propios del proceso, en los tiempos establecidos para ello y de acuerdo a los lineamientos establecido por Colombia Compra Eficiente.

ASPECTOS TECNICOS VERIFICABLES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO

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 diligenciara un acta de visita de inspección y se tomaran 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	Clasificación del riesgo	Fuente del riesgo	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, equipos humanos o técnicos que impidan el cumplimiento oportuno del objeto	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto,	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 CONDICION	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 producto, 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 PROPUESTAS ECONOMICAS PRESENTADAS OBJETO DEL FUTURO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD

3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	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	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto, 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	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Costos en el mercado	INCREMENTA COSTO Y GASTOS DEL CONTRATISTA	4	3	3	ALTO		EL CINTRATISTA 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	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	CAMBIOS DE LAS POLÍTICAS GUBERNAMENTALES QUE SEAN PROBABLES Y PREVISIBLES, TALES COMO CAMBIOS EN LA SITUACIÓN POLÍTICA, SISTEMA DE GOBIERNO Y CAMBIO EN LAS CONDICIONES SOCIALES QUE TENGAN IMPACTO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	1	3	ALTO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LAS POLITICAS	3	2	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	POR DEFINIR	POR DEFINIR	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACIÓN	EN EL EVENTO QUE SE PRESENTE
6	General	Externo	Selección	Económico	Presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas. no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	ANALIZAR ESTUDIO DE MERCADO QUE DEMUESTRE SI LOS PRECIOS SON ARTIFICIALMENTE BAJOS Y DE SER ASÍ REQUERIR AL PROPONENTE PARA QUE EXPLIQUE Y DEMUESTRE PORQUE SOSTIENE ESOS PRECIOS. REQUERIR AL OFERENTE PARA QUE EXPLIQUE LAS RAZONES QUE SUSTENTEN EL VALOR POR ÉL OFERTADO	2	4	6	BAJO	SI	COMITÉ EVALUADOR RESPECTIVO	Termino de adjudicación		Revisión de evaluaciones y observaciones a las mismas	previo a la adjudicación
7	General	Interno	Contratación	Operacional	RECLAMOS DE TERCEROS SOBRE LA SELECCIÓN DEL OFERENTE QUE RETRASEN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	RETRASO EN EL INICIO DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, Y POR LO TANTO NO SATISFACCIÓN OPORTUNA DE LA NECESIDAD.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	RESPONDER Y ACLARAR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS	2	4	6	Riesgo Bajo	SI	GRUPO DE CONTRATOS	TERMINO DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS		REVISIÓN DE RESPUESTAS DE LOS COMITÉS	PREVIO A LA ADJUDICACIÓN
8	General	Externo	Contratación	Operacional	DEBIDO PROCESO POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL, O MORA EN EL SUMINISTRO DE LOS BIENES	NO SE SATISFACE LA NECESIDAD POR LA CUAL SE CONTRATA	2	4	6	BAJO	ENTIDAD	SUPERVISOR DEL CONTRATO ELEVA INFORME DEL INCUMPLIMIENTO O MORA Y LA ENTIDAD CITA A AUDIENCIA DE QUE TRATA EL ARTÍCULO 86 DE LA LEY 1474 DE 2011 PARA ADELANTAR DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y/O SANCIONES AL CONTRATISTA	3	4	7	Riesgo Alto	SI	ENTIDAD	Ver plazo de ejecución y vigencia de pólizas de garantía		Reglas claras en los pliegos de condiciones	Informe de supervisión

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 Martha Rodriguez Robles	Técnica de abastecimiento

Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Administradores	Administrador catering relacionados
	Lote 1 Tatiana Arias	Técnica de 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 ☐

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 SANTAFE RAMON
Coordinadora de Abastecimientos
Aprobó.