Fecha: 20/12/2021

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 objeto.
2. 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. Administrar y explotar predios, instalaciones, industrias, maquinaria, equipos; granjas agropecuarias y demás negocios derivados con su objeto.
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. 054 DIADQ-DIPER-2021 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. 054 DIADQ-DIPER-2021 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
011-114-2017	011-118-2017	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-039-2018	011-043-2018	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-133-2017	011-140-2017	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-014-2018	011-037-2018	Se ejecutó sin ninguna novedad

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
011-099-2018	011-002-2019	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-048-2019	011-045-2019	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-048-2019	011-046-2019	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-002-2020	011-010-2020	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-002-2020	011-011-2020	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-002-2021	011-010-2021	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-002-2021	011-011-2021	Se ejecutó sin ninguna novedad
011-050-2021	011-034-2021	Se encuentra en ejecución
011-050-2021	011-035-2021	Se encuentra en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LÍQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NORORIENTE Y DEMAS ENTIDADES PUBLICAS

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

SEGMENTOS	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50130000	50131800	50131802	Queso procesado
50000000	50130000	50131700	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50000000	50200000	50202300	50202306	Refrescos
50000000	50200000	50202400	50202400	Jugos o concentrados de cítricos frescos
50000000	50300000	50307500	50307503	Pulpa

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

LOTE No. 1

ITEM	Código UNSPC	FICHA TECNICA CODIGO SAP	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
1	50131702	200001720	AVENA NATURAL LIQUIDA	200 ML
2	50202306	200001738	JUGO O REFRESCO DE FRUTA BOLSA	200 ML
3	50131702	200001739	KUMIS	200 ML

PROCESO
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN
TITULO
INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

ITEM	Código UNSPC	FICHA TECNICA CODIGO SAP	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
4	50131702	200001740	LECHE ENTERA UHT	200 ML
5	50131802	200001689	QUESO BLOQUE DOBLE CREMA	1000 GR
6	50131802	200001436	QUESO BLOQUE CAMPESINO	2500 GR
7	50131702	200001763	YOGURT	200 ML
8	50131702	200001764	YOGURT CON CEREAL	170 GR

LOTE No. 2

ITEM	Código UNSPC	FICHA TECNICA CODIGO SAP	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
1	50202400	200001521	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A MORA	1000 GR (1 KG)
2	50202400	200001522	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A FRESA	1000 GR (1 KG)
3	50202400	200001523	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A GUANABANA	1000 GR (1 KG)
4	50202400	200001524	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A GUAYABA	1000 GR (1 KG)
5	50202400	200001525	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A LIMON	1000 GR (1 KG)
6	50202400	200001526	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A MANDARINA	1000 GR (1 KG)
7	50202400	200001527	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A MANGO	1000 GR (1 KG)
8	50202400	200001528	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A MANGO	1000 GR (1 KG)
9	50202400	200001529	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A MARACUYA	1000 GR (1 KG)
10	50202400	200001530	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A PIÑA	1000 GR (1 KG)
11	50202400	200001531	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A TAMARINDO	1000 GR (1 KG)
12	50202400	200001532	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A TOMATE DE ARBOL	1000 GR (1 KG)
13	50202400	200001533	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A UVA	1000 GR (1 KG)
14	50202400	200001560	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A NARANJA	1000 GR (1 KG)
15	50202400	200001567	PULPA DE FRUTA CONGELADA SABOR A DURAZNO	1000 GR (1 KG)

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TECNICAS (LOTE 1 Y 2)

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 (LOTE 1 Y 2)

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.

Dando cumplimiento y alcance a la normatividad vigente sobre inocuidad alimentaria, donde se establecen las reglas para fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos, la entidad debe establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que participen en los procesos contractuales a fin de buscar la idoneidad del mismo para cumplir a satisfacción con las necesidades de las fuerzas militares y demás entidades de acuerdo a su misión institucional; dando también cumplimiento a los manuales de Colombia compra eficiente para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, donde los mismos deben ser acordes al objeto contractual y contar con la respectiva capacidad jurídica, financiera y organizacional para ejecutar el futuro contrato sin entorpecimientos o improvisaciones.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

PUNTO DE ACOPIO (LOTE 1 Y 2)

El proponente deberá contar con mínimo un centro de Acopio (propio o arrendado), en el cual deberá almacenar stock que garantice la reserva para el abastecimiento de todos los productos a contratar, el cual deberá estar ubicado en alguna de las capitales de los departamentos que hacen parte de la jurisdicción de la Quinta Brigada y trigésima Brigada del Ejército Nacional, de acuerdo a los puntos de entrega relacionados en el lugar de ejecución del futuro contrato, 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 **Productos Lácteos y sus Derivados**, expedida por el Ente Municipal, Departamental o Nacional, (misma que no deberá ser superior a un año de expedición), los cuales deben estar a nombre del oferente y la dirección o direcciones registradas en la cámara de comercio o promesa de arrendamiento cuya vigencia sea mínimo dos meses más del plazo de ejecución del presente proceso.

La entidad a través del evaluador técnico, se reserva la facultad de efectuar visita de inspección para validar la información acreditada y el oferente deberá allegar con el requisito, registro fotográfico del punto de acopio acreditado para el cumplimiento a este requisito

NOTA 1: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

NOTA 2: En la ejecución del contrato, los centros de acopio utilizados para la ejecución del mismo, serán verificados mensualmente o de manera sorpresiva por parte del supervisor.

La regional Nororiente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, dentro de su jurisdicción tiene la responsabilidad de alimentar un promedio de 5.000 hombres diariamente, los cuales se encuentran distribuidos en los departamentos de Santander, Norte de Santander y Cesar, a quienes se les debe garantizar la satisfacción de sus necesidades alimenticias y nutricionales en cumplimiento al contrato Interadministrativo No. 054 DIADQ-DIPER-2021 entre el MDN-EJÉRCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, para lo cual la entidad debe planear la forma en la cual se dará alcance a todas las necesidades de los catering previendo que dentro de la normal operación de las fuerzas militares están los movimientos de tropa mediante los cuales suelen presentarse aumentos y disminuciones en los partes de personal, por lo tanto estas fluctuaciones deben ser mitigadas logísticamente y la forma que la entidad tiene de mitigar estos riesgos es requiriendo que los contratistas cuenten con los respectivos centros de acopio para los productos del objeto contractual dando cumplimiento a los principios de la planeación de la contratación estatal.

REFRIGERADORES (SOLO LACTEOS – LOTE 1)

El proponente deberá allegar Certificación en la que se compromete a suministrar mínimo diez (10) Refrigeradores con capacidad de 420 Litros, en comodato, para poder almacenar los productos a adquirir, aclarándose que estos equipos deberán estar en perfecto estado, de igual forma, los refrigeradores a suministrar deberán ser retirados por el proponente, una vez terminado el contrato y por solicitud del administrador del catering. El contratista deberá garantizar el funcionamiento de los mismos durante toda la ejecución del contrato. (Lo cual será auditado por parte del supervisor del contrato en la ejecución del mismo en auditorias sorpresivas).

La entrega de los refrigeradores, se efectuará en los lugares de ejecución del futuro contrato (10 catering adscritos a la jurisdicción de la Regional Nororiente) Una vez suscrito el contrato y 48 horas después de la solicitud del primer pedido dentro de la ejecución del futuro contrato de suministro, el contratista adjudicatario deberá allegar contratos de comodato de los refrigeradores para la aprobación y firma de la entidad, de igual forma, deberá allegar estado actual del funcionamiento de los equipos.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

Lo anterior con el fin de dar satisfacción y calidad a los soldados, garantizando bebidas frías en todo momento y siendo que por la cantidad de productos que se maneja en los diferentes catering no se cuenta con este tipo de equipos para garantizar el almacenamiento total de los

productos en temperatura de refrigeración, se hace necesario garantizar esta necesidad por medio del presente requisito que es concordante con el objeto contractual, en cumplimiento a las guías de Colombia compra eficiente y la estructuración de los requisitos técnicos habilitantes.

VEHICULOS (LOTE 1 Y 2)

El proponente deberá allegar listado, relacionando los vehículos propios o arrendados que serán utilizados para la ejecución del proceso contractual, mínimo 4 vehículos de los cuales deberá allegar:

- 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.
- Licencia de tránsito, Soat, revisión técnico-mecánica, vigentes (Cuando aplique)
- 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 de manera aleatoria por el supervisor del contrato y registró fotográfico en cada entrega reportada al supervisor por el administrador del catering.

NOTA 2: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

Este requisito se solicita con el fin de garantizar las entregas de manera puntual en cada uno de los puntos establecidos en el presente documento, ya que muchas veces las mismas deben realizarse casi en simultaneo por la estandarización de los menús y si el contratista no cuenta con la capacidad de vehículos se pone en riesgo el cumplimiento a las entregas y por ende la entidad incumpliría los contratos interadministrativos suscritos con el sector defensa y fuerzas pública.

REGISTRO INVIMA: El proponente deberá allegar registro INVIMA **vigente** de cada uno de los productos ofertados con la respectiva resolución mediante la cual fueron otorgados.

En cumplimiento a la normatividad vigente mediante la cual se garantiza los procesos de fabricación, preservación, manipulación y distribución de productos de consumo humano.

MANIPULACION DE ALIMENTOS (LOTE 1 Y 2)

El oferente deberá allegar con la oferta listado del personal operativo, mínimo dos de los operarios con el fin de verificar de forma aleatoria el cumplimiento del artículo 11 de la resolución 2674, allegando la siguiente documentación:

- 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.
- Certificación expedida por el representante legal o de la Unión Temporal o Consorcio, en la cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los operarios acreditados y/o informar a la entidad sobre el cambio que se genere en la ejecución contractual, cumpliendo con las especificaciones transcritas anteriormente.

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento del requisito, teniendo en cuenta que las empresas consorciadas deben ser compatibles en experiencia y operación para garantizar la idoneidad de las mismas para dar cumplimiento al objeto contractual y dado que el requisito es concordante con la normatividad sanitaria es necesario contar con que los consorciadas tengan la capacidad de responder ante la entidad.

PLAN DE SANEAMIENTO (LOTE 1 Y 2)

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 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 último mes, que acrediten la ejecución del programa, anexando las fichas técnicas de los productos utilizados donde incluyan agentes, sustancias, concentraciones, tiempos de contacto y forma de uso.

- **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**: Programa y registros del último 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 del último mes; que acrediten la ejecución del programa. 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.

- **PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA POTABLE PH Y CLORO**: Programa y registros del último mes; que acrediten la ejecución del programa y los elementos utilizados para la toma, donde se pueda evidenciar la frecuencia con que realizan las mismas.

Resolución 2674 de 2013 articulo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua potable.

MUESTREO MICROBIOLOGICO

Certificación suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso 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, que la entidad por intermedio del supervisor llegare a requerir durante la ejecución del contrato, 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 parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, si dentro de sus actividades tiene como fin el procesamiento, elaboración, empaque o transporte de alimentos.

Resolución 2674. Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

CERTIFICACIÓN TIEMPO DE RESPUESTA

El contratista deberá allegar certificación suscrita por el proponente, representante legal o apoderado según sea el caso, en el cual manifieste estar en la capacidad de responder a las entregas de los productos hasta con plazo de 48 horas una vez enviado el pedido, en razón a que por la naturaleza y el cumplimiento de la misión de la entidad, se pueden presentar imprevistos que requieren ser atendidos para no entorpecer la logística de las diferentes unidades militares que se abastecen por medio de esta regional.

ACCESIBILIDAD Y LOGISTICA (LOTE 1 Y 2)

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 catering ubicados en las diferentes unidades Militares sin afectar la operación de cada catering. 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 (LOTE 1 Y 2)

El oferente deberá aportar con su propuesta certificado suscrito por el proponente, representante legal o apoderado en el cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio, punto de acopio y de los vehículos.

PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL (LOTE 1 Y 2)

IMPLEMENTACION Y CUMPLIMIENTO DEL PESV: De acuerdo a la Resolución N° 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)
- 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)

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte deberá acreditar el cumplimiento del requisito, en cumplimiento a la Resolución 1565 de 2014 ***Artículo 1°. Expedición. Expedir la guía metodológica para la elaboración del Plan Estratégico de Seguridad Vial que estará a cargo de toda entidad, organización o empresa del sector público o privado que para cumplir sus fines misionales o en el desarrollo de sus actividades posea, fabrique, ensamble, comercialice, contrate, o administre flotas de vehículos automotores o no automotores superiores a diez (10) unidades, o contrate o administre personal de conductores, la cual obra en documento anexo e integrante de la presente resolución.***

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (LOTE 1 Y 2):

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 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:

NÚMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0 - 10 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Titulo Tecnico (mínimo) 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 Proponente** 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST.			**Documentos Persona** 1. Certificación de Titulo Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual 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.	
11 - 50 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Titulo Tecnologo (mínimo) 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. **Documentos Proponente** 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST.				
MAS DE 50 TRABAJADORES	**Documentos Persona** 1. Certificación de Titulo Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual 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 1: 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.

PROCESO
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN
TITULO
INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN
Código: CT-FO-39
Versión No. 01
Página 12 de 21
Fecha: 22 11 2021

NOTA: Para el caso de proponentes plurales cada parte 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.

NOTA: El personal que ingrese a los lugares de ejecución contemplados en el proceso contractual, deberá presentar carnet con esquema de vacunación completo, de acuerdo a los lineamientos impartidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normatividad vigente o aplicable.

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

El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007

Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.

Decreto 616 de 2006

Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente a vehículo de transporte.

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 y Decreto 1500 de 2007 por el cual se establecen el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procedimiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con máximo (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 salario deberá ser del 100% del presupuesto oficial y la totalidad de los códigos identificados por la entidad. Si el proponente se presenta como 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	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50130000	50131800	50131802	Queso procesado
50000000	50130000	50131700	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50000000	50200000	50202300	50202306	Refrescos
50000000	50200000	50202400	50202400	Jugos o concentrados de cítricos frescos

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
- **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.
- **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 de Ingenieros N° 30 Coronel José Salazar Arana, con sede en el Municipio de Tibú
- **Provincia de soto 2 Bucaramanga Bodega 13**
- **CAD Aguachica** ubicado en Vereda el Juncal Batallón de Entrenamiento Y Reentrenamiento No 5 Vereda el Juncal
- **CAD Cúcuta** Cenabastos Galpón H local 8-9-12 y 13 CADS. No. 2
- **Bucaramanga** calle 31 # 33ª – 80 Barrio Galán sede administrativa

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se estima plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre del 2022 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 2022.

Códigos UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Duración estimada del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requiere vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Datos de contacto del responsable
50131802 50131702 50202306 50202400	SUMINISTRO DE QUESO, LECHE LIQUIDA, YOGURT, KUMIS, JUGOS Y PULPA, PARA ABASTECER LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES DE LA REGIONAL NORORIENTE Y DEMAS ENTIDADES PUBLICAS	27/12/2021	10 MESES	Subasta Inversa	Propios	1.138.540.000,00	1.138.540.000,00	NO	NA	PD. John Edward Ayala Méndez Coordinador de Abastecimientos 6356200

Lote No. 1 Lácteos: NOVECIENTOS VEINTI UN MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/CTE ($921.615.000).

Lote No. 2 Pulpa: DOSCIENTOS DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($216.925.000).

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 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:

Adjuntar la Factura electrónica los contratistas que estén obligados según el artículo No 6 de la resolución No 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, Formato vigente en la Suite Visión 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

El oferente ganador deberá realizar el proceso de registro en la plataforma tecnológica OLIMPIA IT S.A.S, habilitarse como facturador electrónico en el sistema informático de la DIAN, de acuerdo a la circular externa No. 016 del 9 de marzo de 2021 emitida por SIIF NACION, además de subir la facturación correspondiente.

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.

PROCESO
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN
TITULO
INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN
Código: CT-FO-39
Versión No. 01
Página 16 de 21
Fecha: 22 11 2021

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.
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.
q) El contratista deberá garantizar que sus trabajadores cumplan con el adecuado uso de los elementos de protección de personal y bioseguridad durante toda la cadena de producción, comercialización y entrega de los productos en los puntos relacionados en el presente documento como lugar de ejecución.

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 contratista deberá allegar cada 3 o 4 meses, resultados a pruebas de análisis fisicoquímicos del producto queso doble crema y queso campesino, cumpliendo con los requerimientos realizados por el supervisor del contrato que la entidad por medio del ordenador del gasto designe.
d. El embalaje del producto deberá estar acorde a la ficha técnica.
e. El contratista deberá realizar las entregas en los vehículos acreditados para el presente proceso.
f. 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.
g. 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.
h. 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.
i. 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.
j. 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 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.
k. 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.
l. 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.
m. 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.
n. 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)

| | | |

5		General	Externo	Ejecución	Social o político	que se presenten paros, 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		3	3	6	Riesgo Alto	Contratista	Informarse sobre la situación de orden público al iniciar recorrido para entrega de los productos. Entregas anticipadas	3	3	6	Impacto – Alto	SI	Contratista	Septiembre 2021	Diciembre 2022	Informarse de la situación de orden público diariamente antes de iniciar recorrido en las carreteras. Verificación por medios de comunicación.	Diario	

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)
(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
MENSUALMENTE	**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:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
COMO MINIMO UNA VEZ EN LA EJECUCION CONTRACTUAL	**POR DETERMINAR POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO**	**DE ACUERDO A LOS SITIOS DE EJECUCION DEL CONTRATO**	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	MARY LUZ BASTO AFANADOR	Técnico Apoyo Seguridad y Defensa

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico		

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)		

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 0400005548 y 0400005549 [X]

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 [X]

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.

Elaboró: Mary Luz Basto Afanador

Aprobó: PD. John Edward Ayala Mendez.