

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 1 de
20

Fecha:

24

04

2018



Fecha 10 de marzo de 2021

DEPENDENCIA: ABASTECIMIENTO - CATERING

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.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto “ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimientos de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional” para lo cual se celebraron varios contratos interadministrativos y para realizar su ejecución la regional con comedores en los departamentos del Cesar, Magdalena, La Guajira, Atlántico, Montería y Antioquia. , a través de los cuales la Agencia Logística de las Fuerzas Militares da cumplimiento a su misión institucional la cual tiene por objeto *“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”*. A través de los comedores de tropa se conservan y procesan alimentos que son transformados en la alimentación que es entregada a todos y cada uno de los soldados diarios que son alimentados a través de los comedores de tropa, razón por la cual dichas unidades presentan la necesidad de utensilios de cocina que ayuden a:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 2 de
20

Fecha:

24

04

2018



- Mejorar los procedimientos
- Optimizar los tiempos
- Reducir costos
- Mejorar las condiciones sanitarias del comedor
- Beneficiar a los funcionarios reduciendo riesgos
- Optimizar tiempos y movimientos en los diferentes procesos

Que con la finalidad de dar cumplimiento a las obligaciones adquiridas a través de los diferentes contratos interadministrativos y en cumplimiento de su misión institucional la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte requiere dotar los catering ubicados en las diferentes unidades militares con equipos de cocina y utensilios.

Que se requiere realiza realizar estudios y documentos previos e iniciar el trámite para adelantar un proceso Selección Abreviada por Menor Cuantía, en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y Ley 1882 del 15 enero de 2018

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



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, necesita disponer de los utensilios y equipos de cocina para dar cumplimiento en sus procedimientos diarios para la elaboración de toda la comida caliente y lo que demanden las actividades de abastecimientos a la tropa o jurisdicción de la Regional, por lo que se requiere adquirir elementos de cocina y equipos para atender todas las necesidades logísticas y del día a día que se generan en los diferentes catering.

Por lo anterior, los utensilios se hacen necesarios con el propósito de cumplir nuestra misión institucional del suministro de comida caliente en los diferentes catering y de apoyo propios de los abastecimientos de víveres. Teniendo en cuenta los partes diarios que suministran los batallones de la jurisdicción de La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hace imprescindible la adquisición de utensilios con todas las normas de calidad del mercado que permitan desarrollar a cabalidad los trabajos y las actividades programadas durante la vigencia 2021 en cada uno de nuestras unidades de negocio o catering.

GLOSARIO

CAD: Centro de Abastecimiento y Distribución

BPA: Buenas Prácticas de Almacenamiento

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 00	Página 3 de 20
		Fecha: 24 04 2018	
			

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

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

ALFM: Agencia Logística de las Fuerzas Militares

ANTECEDENTES

Para los años anteriores se llevó a cabo contratación con el proveedor YANETH PUYO LOPEZ 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° 008 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 – A – COFAC – JELOC – 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010 – 067 - 2019	010 – 057- 2019	No hubo observaciones

OBJETO A CONTRATAR

ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

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

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 4 de **20**

Fecha:

24

04

2018



SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
48	10	19	00	TAZAS PARA SERVICIO DE MESA
48	10	18	00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
48	10	15	00	EQUIPO PARA COCINAR O CALENTAR
48	10	16	00	EQUIPO PARA PREPARADO DE ALIMENTOS
24	13	16	01	CONGELADORES INDUSTRIALES
23	18	18	03	MAQUINA PARA HACER HIELO
52	15	17	00	CUBETERIA Y CUCHILLERIA DE USO DOMESTICO
52	15	16	00	UTENCILIOS DE COCINA DOMESTICOS
24	12	18	00	LATAS PARA ENVASADO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

A continuación, se detallan las características técnicas de cada producto que se desea adquirir, en el mismo no se especifican cantidades dado que estas varían dependiendo de las necesidades que presenten las dependencias.

ITEM	DESCRIPCION	PRESEN TACION
1	Balde multiusos en hierro colado capacidad 12 lts fabricado en acero inoxidable AISI 30418/8o 18/10 calibre 20 espesor en su totalidad	UNIDAD
2	Baldes fabricados en polietileno y en polipropileno, el material original aprobado por el INVIMA apto envasar para alimentos. Debe tener un volumen de capacidad de 10 lts mínimo Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal. Espesor mínimo de la base de 5 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura. El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde. El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes. Color en coordinación con el supervisor del contrato.	UNIDAD
3	Bandeja o placa de uso doméstico en acero inoxidable -aisi 304 dimensiones: de 60 a 70 cm x 35 a 50 cm de profundidad	UNIDAD
4	Bascula electrónica peso digital con capacidad de 300 kilos, pantalla electrónica carcasa o material en acero inoxidable, Bandeja en acero inoxidable, medidas de la bandeja: 50 x 50,5 x 11 cm mínimo, Cable de poder y baterías: 4V 4 AH voltaje 110 v / 60 HZ	UNIDAD

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **5** de **20**

Fecha:

24

04

2018



5	Caldero o bracero con tapa # 100, Material: hierro colado reforzado natural. Dimensiones: 50 cm de diámetro por 15a 20 cm alto. Capacidad: mínima de 25 ltr	UNIDAD
6	Canasta plástica perforada grande para transporte y movimiento de alimentos. Ideales para cuarto fríos, despensas, zonas húmedas y panadería; por sus múltiples usos don lavables, apilables capacidad 25 kilos, inmunes ala plagas, resisten ácidos conservan su peso natural y no tiene tornillos ni clavos, debe de cargar mínimo 25 kilos	UNIDAD
7	Caneca o tanque plástico con tapa. Material: polietileno de alta densidad 100 % material virgen; capacidad: 110 litros	UNIDAD
8	Cava o nevera portátil con tapa, Material: Polietileno de alta densidad 100 % material virgen .no toxico resistente al impacto. Dimensiones: 80x40x40 cm. Capacidad de 40 a 45 lts	UNIDAD
9	Chaira o lima en acero inoxidable aisi 304 de 12 pulgadas o 35 cm de longitud para afilar cuchillos. monoblock con mango en polietileno de alta densidad en blanco	UNIDAD
10	Colador chino de dimanaciones 12 pulgadas. Dimensiones Mínimas: 50x25x25 cm peso 0,50. Material cuerpo en acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10. Características generales: mango soldado al cuerpo resistente al trabajo pesado	UNIDAD
11	Colador plástico con dimensiones entre 25 y 30 cm, alto de 15 centímetros malla fina con perforaciones de 1,6 mm	UNIDAD
12	Congelador de dos tapas línea doméstica, posición vertical capacidad 400 LITROS, de 110 voltios Tipo de refrigeración: Dual (Refrigera o congela), Consumo,energético:62.58Kwh/mes,Consumo,específico:4.00Wh/litro Sistema,de,deshielo:Manual,Capacidad,de,congelación:40g/24h Nivel,de,informatización:TCarga,refrigerante:R290/65g Dimensiones,del,producto,(AltoXAnchoXProfundo):86,5x164x70cm Peso,del,Producto,(kg):60 kg	UNIDAD
13	Cuchara o libradores en aluminio metalizado capacidad 35 onzas o 1200 gramos de agarre o llenado	UNIDAD
14	Cuchara porcionadora de una pieza en acero inoxidable de 6 onzas o 177 ml longitud si agujeros con una longitud de 10 1/2 pulgada color marfil	UNIDAD
15	Cucharon largo de una sola pieza (monoblock) en acero inoxidable dimensiones de 24 onzas o 710 ml longitud de mango de 15 pulgadas o 40 cm	UNIDAD
16	Cuchillo rebanador Monoblock o con mango polipropileno inyectado directamente, no utiliza remaches longitud 10"	UNIDAD
17	Cuquillo de cocina 8 pulgada mínimo de 20 cm, monoblock o con mango de polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches	UNIDAD

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **6** de **20**

Fecha:

24

04

2018



18	Cuquillo de cocina de 12 pulgadas o mínimo de 33 cm, monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja no utiliza remaches	UNIDAD
19	Disco de corte de verduras o repuesto para la procesadora de verduras	UNIDAD
20	Escurreidor o colador grande en aluminio perforado de mínimo 15 lb	UNIDAD
21	Espátula raspadora en acero AISI 304 18/8 o 18/10. Monobloc con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de carbón y la lamina	UNIDAD
22	Espumadera en acero inoxidable AISI 304 18/8 o 18/10. Dimensiones mínimas; largo 35 cm, diámetro 60 cm con malla fina en acero de máximo 1,6 a 2 mm	UNIDAD
23	Exprimidor manual para cítricos de tijera específicamente para limones. Material; acero inoxidable AISI 304 tipo de funcionamiento: Manual. Capacidad: media fruta por proceso. Largo total 25 centímetros	UNIDAD
24	Guantes de cota de mallas en acero inoxidable, construcción en acero inoxidable. diámetro de hilo; 0,5 mm. diámetro de anillos; interior de 3 mm. exterior 4 mm. tallas xl	UNIDAD
25	Hachuela de 10" pul en acero inoxidable aisi 304 ps 18/8 dureza de la hoja 56/58. dimen hoja de 16 cm de largo con lomo mínimo de 4 mm de espesor	UNIDAD
26	Jara de bebida 3 lts en acero inoxidable aisi 304 18/8o 18/10. cuerpo: fabricado en acero inoxidable, espesor no debe tener disminución del calibre	UNIDAD
27	Jara para bebida de 2 lts en acero inoxidable aisi 304 ps 18/8 o 18/10. cuerpo: fabricado en acero inoxidable, espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre	UNIDAD
28	Jara para líquido capacidad 2 lts elaborada en plástico virgen reforzado 18/8 o 18/10. cuerpo o espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre	UNIDAD
29	Licadora industrial de capacidad 15 litros con motor de 2 HP construida en acero inoxidable calibre 304	UNIDAD
30	Máquina o productora de hielo en cubos, industrial hechas en acero inoxidable producción entre 200 a 300 libras en 24 horas, con capacidad de tolva 400 libras, con evaporador en acero inoxidable para larga vida útil libre de problemas. Construidas completamente en acero inoxidable y con certificación de energía para el ahorro de energía, temperatura ambiente de 70°F (21°C) y una temperatura del agua de 50°C.B948S] acero inox	UNIDAD
31	Olla de presión, estructura de aluminio de alta pureza, capacidad de 7 litros. Válvula controladora de presión evitando así quemaduras o incidentes	UNIDAD
32	Olla en aluminio reforzado con tapa de 50 lts de 50 cm de diámetro, x 50 x 60 cm de profundidad	UNIDAD
33	Olla en aluminio reforzado REF; 14 con tapa 94,6 51,4 cm de diámetro, x 60 x 70 cm de profundidad	UNIDAD



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 7 de **20**

Fecha:

24

04

2018



34	Pala mezcladora en acero inoxidable AISI 304 para mezclar alimentos y bebidas en ollas y marmitas. Dimensiones mínimas: Longitud 1,20 mtr parte inferior (CUADRANTE DE LA PALA AISI - 304 calibre 10 de 30 x27 cm cóncava ALIMENTOS)	UNIDAD
35	Pala mezcladora en acero inoxidable AISI 304 para mezclar alimentos y bebidas en ollas y marmitas. Dimensiones mínimas: Longitud mínima de 1,50 mtr parte inferior (CUADRANTE DE LA PALA AISI - 304 calibre 10 de 30 x27 cm cóncava ALIMENTOS)	UNIDAD
36	Pinzas para carne en acero AISI 304. DE 12 pulgada calibre 12 ". Dimensiones mínimas: Longitud: 30 cm de largo	UNIDAD
37	Poncheras plásticas de polietileno de alta densidad resistencia 100 % material virgen; capacidad 15 kilos	UNIDAD
38	Poncheras plásticas de polietileno de alta densidad resistencia 100% material virgen; capacidad: de 20 kilos	UNIDAD
39	Rayador de cuatro lados acero inoxidable AISI 304 Dimensiones ;22,86 cm x 10, 16 cm	UNIDAD
40	Recipiente o azafate o cuadrantes para samovares en acero inoxidable AISI 304 calibre 25 dimensiones 60x30x15 cm de alto, boca debidamente firmada y con acabados y dobles industrializados, con tapa completa en acero inoxidable	UNIDAD
41	Recipiente plástico de polietileno alta densidad resistente 100 % material virgen con tapa color transparente dimensiones 20x15x12 cm de alto; capacidad 3 kilos	UNIDAD
42	Recipiente plástico en polietileno alta densidad 100 % material virgen con tapa transparente dimensiones 40x 30x 26 cm de alto; capacidad :15 litros	UNIDAD
43	Salten grande XL a base de hierro colado de mínimo 35 centímetros de diámetro	UNIDAD
44	Salten para freír (wok) XL en acero inoxidable AISI 304, espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre. De 14 pulgadas acabado natural diámetro 35 cm x 6,5 cm de profundidad con teflón	UNIDAD
45	Tabla en polipropileno alta densidad 100 % material virgen. Dimensiones aproximadas :60x45 x 2 cm. Colores: SURTIDOS	UNIDAD
46	Tenedor industrial de una sola pieza (monoblock) en acero inoxidable de 21 pulgada de 1,5 mm de espesor	UNIDAD
47	Ventilador de techo loco u orbital, 3 velocidades, 3 aspas, bajo consumo de energía, rijillas de protección metálicas, motor silencioso y eficiente, perilla de control de 120 V 60 HZ 45 W	UNIDAD

Las cantidades a requerir serán establecidas por la entidad en la ejecución del contrato.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **8** de **20**

Fecha:

24

04

2018



REQUISITOS TÉCNICOS DE EVALUACIÓN PONDERABLES:

Conforme el Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, Ofrecimiento más favorable la Entidad Estatal ha determinado los siguientes aspectos de ponderación con el fin de determinar la oferta más favorable, mediante la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio así:

EQUIPOS ELECTRICOS DE COCINA			
PARAMETRO A PONDERAR	0 PUNTOS	15 PUNTOS	30 PUNTOS
<p>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Manifestación escrita donde se comprometa realizar mantenimiento preventivo mínimo 3 veces a los equipos durante el tiempo de la garantía técnica</p>	No adjuntar certificación	Se certifica hacer (1) un mantenimiento preventivo a todos equipos suministrados	Se certifica hacer (3) tres mantenimientos preventivo a todos equipos suministrados
Parámetros por la totalidad de requisitos a evaluar	0 PUNTOS	15 PUNTOS	30 PUNTOS
UTENSILIOS DE COCINA			
<p>CAPACITACION Manifestación escrita donde se comprometa realizar capacitación a un grupo de auxiliares de cocina en el manejo y prevención de accidentes con utensilios de cocina</p>	No adjuntar certificación	Se certifica hacer una capacitación mínimo a cuatro (4) comedores administrados por la ALF Regional Norte	Se certifica hacer una capacitación mínimo a ocho (8) comedores administrados por la ALF Regional Norte
Parámetros por la totalidad de requisitos a evaluar	0 PUNTOS	15 PUNTOS	30 PUNTOS

Se otorgara 30 puntos máximos por cada ofrecimiento.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

El oferente debe presentar certificación firmado por el representante legal en el que certifique:

- Que, los elementos a suministrar cumplen con las características técnicas solicitadas para cada uno de ellos.
- Que, los elementos a suministrar son de buena calidad, que tengan buena rotación, que no son productos usados ni remanufacturados.
- Que, elementos a suministrar tengan el sello verde y/o ambiental (eco-etiqueta), en caso que aplique.
- Que, distribuirá los elementos solicitados, debidamente embalados y sin defectos de fabricación y transporte, en horario de 08:00 AM a 12:00 M y de 02:00 PM a 05:00



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **9** de **20**

Fecha:

24

04

2018



PM de lunes a viernes, dentro de las 24 horas siguientes a la solicitud, por parte del supervisor del contrato.

- Que, en caso de encontrar un producto que no cumpla con las características técnicas exigidas o que se encuentre en mal estado, la firma seleccionada estará en la obligación de reemplazar estos productos dentro de las 48 horas al reporte de los mismos por unos que si cumplan con las condiciones exigidas.

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

Programa de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento de la Agencia Logística, 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 y requisitos de LEY

EXPERIENCIA REQUERIDA



Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios de equipos industriales y utensilios de cocina, según el ítem que se presente, que es lo que se busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón al objeto del contrato, los consecutivos registrados en el Registro Único de Proponentes "RUP" que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como fabricante, productor y/o distribuidor de los productos relacionados en la convocatoria, que se encuentre vigente y en firme al cierre del proceso de selección.

La experiencia del proponente será demostrada con el Registro Único de Proponentes "RUP" que demuestren la venta y/o suministro de equipos industriales y utensilios de cocina requeridos en el presente proceso, en un porcentaje igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial asignado:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
48	10	19	00	TAZAS PARA SERVICIO DE MESA
48	10	18	00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
48	10	15	00	EQUIPO PARA COCINAR O CALENTAR
48	10	16	00	EQUIPO PARA PREPARADO DE ALIMENTOS
24	13	16	01	CONGELADORES INDUSTRIALES
23	18	18	03	MAQUINA PARA HACER HIELO
52	15	17	00	CUBETERIA Y CUCHILLERIA DE USO DOMESTICO
52	15	16	00	UTENCILIOS DE COCINA DOMESTICOS
24	12	18	00	LATAS PARA ENVASADO

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.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 00	Página 10 de 20
		Fecha: 24	04
			

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

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

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

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

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

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

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

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA 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 los contratos junto con 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.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **11** de **20**

Fecha:

24

04

2018



- 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; La sumatoria de los dos integrantes debe certificar mínimo el cien por ciento (100 %) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior a lo requerido.

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

Dirección: calle 30 vía malambo al lado del batallón Vergara y Velazco
 Ciudad: Municipio de Malambo
 Departamento: Atlántico
 País: Colombia

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 29 de octubre de 2021 o hasta agotar recursos, lo primero que suceda.

Nota: el supervisor del contrato estipulara las entregas.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7421 del 23 de febrero del 2021, por valor de setenta y siete millones de pesos (\$77.000.000,00) incluido impuestos que aplique, que respalda la contratación de esta adquisición con cargo al rubro presupuestal (A-05-01-01-004 - 008) Maquinaria y aparatos eléctricos

ITEM	PRODUCTOS	VALOR UNITARIO + IVA
1	Balde multiusos en hierro colado capacidad 12 lts fabricado en acero inoxidable AISI 30418/8o 18/10 calibre 20 espesor en su totalidad	27.965



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **12** de **20**

Fecha:

24

04

2018



2	Balde plástico. Debe tener un volumen de capacidad de 10 lts mínimo	8.330
3	Bandeja o placa de uso doméstico en acero inoxidable -aisi 304 dimensiones: de 60 a 70 cm x 35 a 50 cm de profundidad	56.882
4	Bascula electrónica con capacidad de 300 kilos	368.900
5	Caldero o bracerero con tapa # 100, Material: hierro colado reforzado natural. Dimensiones: 50 cm de diámetro por 15a 20 cm alto. Capacidad: mínima de 25 ltr	93.891
6	Canasta plástica perforada grande para transporte y movimiento de alimentos. Ideales para cuarto fríos, despensas, zonas húmedas y panadería; por sus múltiples usos don lavables, apilables capacidad 25 kilos, inmunes ala plagas, resisten ácidos conservan su peso natural y no tiene tornillos ni clavos, debe de cargar mínimo 25 kilos	16.065
7	Caneca o tanque plástico con tapa. Material: polietileno de alta densidad 100 % material virgen; capacidad: 110 litros	30.345
8	Cava o nevera portátil con tapa, Material: Polietileno de alta densidad 100 % material virgen .no toxico resistente al impacto. Dimensiones: 80x40x40 cm. Capacidad de 40 a 45 lts	143.990
9	Chaira o lima en acero inoxidable aisi 304 de 12 pulgadas o 35 cm de longitud para afilar cuchillos. monoblock con mango en polietileno de alta densidad en blanco	32.130
10	Colador chino de dimanaciones 12 pulgadas. Dimensiones Mínimas: 50x25x25 cm peso 0,50. Material cuerpo en acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10. Características generales: mango soldado al cuerpo resistente al trabajo pesado	78.183
11	Colador plástico con dimensiones entre 25 y 30 cm, alto de 15 centímetros malla fina con perforaciones de 1,6 mm	3.808
12	Congelador de dos tapas línea doméstica, posición vertical capacidad 400 LITROS, de 110 voltios	2.165.800
13	Cuchara o libradores en aluminio metalizado capacidad 35 onzas o 1200 gramos de agarre o llenado	10.829
14	Cuchara porcionadora de una pieza en acero inoxidable de 6 onzas o 177 ml longitud si agujeros con una longitud de 10 1/2 pulgada color marfil	5.593
15	Cucharon largo de una sola pieza (monoblock) en acero inoxidable dimensiones de 24 onzas o 710 ml longitud de mango de 15 pulgadas o 40 cm	14.637
16	Cuchillo rebanador Monoblock o con mango polipropileno inyectado directamente, no utiliza remaches longitud 10"	24.157
17	Cuquillo de cocina 8 pulgada mínimo de 20 cm, monoblock o con mango de polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches	20.468
18	Cuquillo de cocina de 12 pulgadas o mínimo de 33 cm, monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja no utiliza remaches	22.848
19	Disco de corte de verduras o repuesto para la procesadora de verduras	418.880
20	Escurreidor o colador grande en aluminio perforado de mínimo 15 lb	19.873
21	Espátula raspadora en acero AISI 304 18/8 o 18/10. Monobloc con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de carbón y la lamina	10.829
22	Espumadera en acero inoxidable AISI 304 18/8 o 18/10. Dimensiones mínimas; largo 35 cm, diámetro 60 cm con malla fina en acero de máximo 1,6 a 2 mm	11.305
23	Exprimidor manual para cítricos de tijera específicamente para limones. Material; acero inoxidable AISI 304 tipo de funcionamiento: Manual. Capacidad: media fruta por proceso. Largo total 25 centímetros	11.127
24	Guantes de cota de mallas en acero inoxidable, CONSTRUCCION; Acero inoxidable. DIAMETRO DE HILO; 0,5 mm. DIAMETRO DE ANILLOS; interior de 3 mm. Exterior 4 mm. TALLAS L-XL	268.464
25	Hachuela de 10" pul en acero inoxidable aisi 304 ps 18/8 dureza de la hoja 56/58. dimen hoja de 16 cm de largo con lomo mínimo de 4 mm de espesor	59.262
26	Jara de bebida 3 lts en acero inoxidable aisi 304 18/8o 18/10. cuerpo: fabricado en acero inoxidable, espesor no debe tener disminución del calibre	37.485

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **13** de **20**

Fecha:

24



04

2018



27	Jara para bebida de 2 lts en acero inoxidable aisi 304 ps 18/8 o 18/10. cuerpo: fabricado en acero inoxidable, espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre	11.210
28	Jara para líquido capacidad 2 lts elaborada en plástico virgen reforzado 18/8 o 18/10. cuerpo o espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre	11.067
29	Licuada industrial de capacidad 15 litros con motor de 2 HP construida en acero inoxidable calibre 304	1.344.700
30	Máquina o productora de hielo en cubos, industrial hechas en acero inoxidable producción entre 200 a 300 libras en 24 horas, con capacidad de tolva 400 libras, con evaporador en acero inoxidable para larga vida útil libre de problemas. Construidas completamente en acero inoxidable y con certificación de energía para el ahorro de energía, temperatura ambiente de 70°F (21°C) y una temperatura del agua de 50°C.B948S] acero inox	9.103.500
31	Olla de presión, estructura de aluminio de alta pureza, capacidad de 7 litros. Válvula controladora de presión evitando así quemaduras o incidentes	155.890
32	Olla en aluminio reforzado con tapa de 50 lts de 50 cm de diámetro, x 50 x 60 cm de profundidad	232.050
33	Olla en aluminio reforzado REF; 14 con tapa 94,6 51,4 cm de diámetro, x 60 x 70 cm de profundidad	367.710
34	Pala mezcladora en acero inoxidable AISI 304 para mezclar alimentos y bebidas en ollas y marmitas. Dimensiones mínimas: Longitud 1,20 mtr parte inferior (CUADRANTE DE LA PALA AISI - 304 calibre 10 de 30 x27 cm cóncava ALIMENTOS)	61.047
35	Pala mezcladora en acero inoxidable AISI 304 para mezclar alimentos y bebidas en ollas y marmitas. Dimensiones mínimas: Longitud mínima de 1,50 mtr parte inferior (CUADRANTE DE LA PALA AISI - 304 calibre 10 de 30 x27 cm cóncava ALIMENTOS)	84.788
36	Pinzas para carne en acero AISI 304. DE 12 pulgada calibre 12 ". Dimensiones mínimas: Longitud: 30 cm de largo	7.735
37	Poncheras plásticas de polietileno de alta densidad resistencia 100 % material virgen; capacidad: 15 kilos	15.768
38	Poncheras plásticas de polietileno de alta densidad resistencia 100% material virgen; capacidad: de 20 kilos	17.731
39	Rayador de cuatro lados acero inoxidable AISI 304 Dimensiones ;22,86 cm x 10, 16 cm	17.017
40	Recipiente o azafate o cuadrantes para samovares en acero inoxidable AISI 304 calibre 25 dimensiones 60x30x15 cm de alto, boca debidamente firmada y con acabados y dobles industrializados, con tapa completa en acero inoxidable	80.682
41	Recipiente plástico de polietileno alta densidad resistente 100 % material virgen con tapa color transparente dimensiones 20x15x12 cm de alto; capacidad 3 kilos	6.069
42	Recipiente plástico en polietileno alta densidad 100 % material virgen con tapa transparente dimensiones 40x 30x 26 cm de alto; capacidad :15 litros	8.330
43	Salten grande XL a base de hierro colado de mínimo 35 centímetros de diámetro	46.767
44	Salten para freír (wok) XL en acero inoxidable AISI 304, espesor en su totalidad no debe tener disminución del calibre. De 14 pulgadas acabado natural diámetro 35 cm x 6,5 cm de profundidad con teflón	42.305
45	Tabla en polipropileno alta densidad 100 % material virgen. Dimensiones aproximadas :60x45 x 2 cm. Colores: SURTIDOS	50.337
46	Tenedor industrial de una sola pieza (monoblock) en acero inoxidable de 21 pulgada de 1,5 mm de espesor	10.615
46	Ventilador de techo loco u orbital, 3 velocidades, 3 aspas, bajo consumo de energía, rijillas de protección metálicas, motor silencioso y eficiente, perilla de control de 120 V 60 HZ 45 W	160.769

La Adjudicación del proceso de selección que se inicie será de manera total por el presupuesto asignado.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 00	Página 14 de 20
		Fecha: 24 04 2018	
			

Dentro del presente presupuesto se encuentran incluidos los costos de embalaje, seguros y transporte hasta el sitio de entrega, por lo que la firma que desee participar debe tener en cuenta estos valores.

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.

1. Factura de Venta: la factura debe contener mínimo los requisitos contemplados en el Artículo 617 del estatuto tributario:
 - a. Estar denominada Como factura de venta o documento equivalente a factura (cuando sea el caso).
 - b. Contratista: Nombre de la Razón Social en caso de persona jurídica o Apellidos y Nombres en caso de persona natural y el NIT.
 - c. Contratante: A nombre de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – con NIT, junto con la discriminación del IVA pagado, siempre y cuando aplique.
 - d. En caso de Régimen Común la factura de venta debe llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta, que este aprobado bajo resolución expedida por la DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES – DIAN. El número de la Resolución debe estar impreso en la factura de venta.
 - e. En caso de Régimen Simplificado pueden presentar factura de venta o documento equivalente a factura la cual debe llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva
 - f. Debe contener la fecha de expedición de la factura de venta o del documento equivalente a factura.
 - g. Debe contener la descripción específica o genérica de cada uno de los ítems del objeto contractual.
 - h. Debe contener el Valor total de la operación.
 - i. Debe contener el nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
 - j. Relacionar el número de contrato.
 - j. Publicar la factura en la plataforma secop II

NOTA: Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a), b), d), e), i), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **15** de **20**

Fecha:

24

04

2018



2. Alta por parte de Grupo Comedores de Tropa. (Documento tramitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares).
3. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
4. 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, la cual establezca el cumplimiento como mínimo de los últimos seis meses anteriores a la celebración del contrato.

ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION.

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

4. Acta de Recibo a satisfacción debidamente diligenciada por el supervisor del contrato y el delegado contratista.
5. El contratista presentara certificación Bancaria, para efectos de giro electrónico, donde contenga:
 - Nombre o Razón Social
 - Numero de Nit.
 - Entidad Financiera
 - Número de cuenta
 - Clase de cuenta activa (Ahorros o corriente)

NOTA 1: El contratista tiene la obligación de cargar en la plataforma del SECOP II todas las facturas generadas durante la ejecución del contrato, con el fin que el supervisor del contrato las pueda verificar y continuar con los requisitos para el trámite del pago de las mismas.

NOTA 2: La Agencia Logística 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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **16** de **20**

Fecha:

24

04

2018



- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
- Hacer la entrega de los bienes objeto del futuro contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas, los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- El oferente deberá llevar control de la ejecución del contrato.
- En ningún caso, el contratista podrá facturar valores a **La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte** que superen el valor total establecido en el contrato.
- El oferente se compromete a despachar solo los pedidos aprobados por el supervisor del contrato y cuya solicitud firmada debe haber sido previamente remitida al contratista con anticipación por vía correo electrónico; en la mencionada solicitud se relacionará: Número de Ítem, Descripción del Elemento, Unidad de Medida, Cantidad.
- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de acuerdo a los precios unitarios fijos contenidos en la propuesta económica y a la invitación en general
- Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.
- Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
- Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalías que detecte en la entrega de los bienes. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado. Responder por los impuestos que cause la legalización del contrato.
- Responder por la buena calidad de los bienes objeto del contrato.
- Reponer los productos que no cumpla con las características técnicas exigidas o que se encuentre en mal estado dentro los 4 días al reporte de los mismos por unos que si cumplan con las condiciones exigidas.
- Facturación. El contratista deberá entregar la factura Original en la Entidad, acuerdo los requisitos establecidos en Ley 223 de 1995.
- El contratista deberá estar en capacidad de entregar los bienes de primera calidad en la Entidad y dentro del plazo de ejecución estipulado.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 17 de
20

Fecha:

24

04

2018



- Para el pago EL CONTRATISTA deberá anexar la constancia del pago de la Seguridad Social, con el fin de dar cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En la presente también deberá allegar certificación firmada y escrita por parte del Representante Legal y Contador y/o Revisor Fiscal del pago de la Seguridad Social según corresponda acuerdo normatividad vigente y aportes Parafiscales según corresponda (Acuerdo a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la Ley 1562 de 2012 - Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, OCREE) y anexar copia de la planilla de dichos aportes.
- El contratista deberá agilizar la facturación, una vez recibidos los bienes por parte del supervisor
- Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
- 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.

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 funcionario que designe el ordenador del gasto mediante Resolución.
- La supervisión del presente contrato podrá realizar visita a los establecimientos de comercio registrados durante la etapa de selección y durante la etapa de ejecución del contrato.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 18 de 20

Fecha:

24

04

2018



RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
												Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
1	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	APORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	DIARIO
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	INFORME DE SUPERVISIÓN	EN LA PERIODICIDAD SEÑALADA
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	INFORME DE SUPERVISIÓN	EN LA PERIODICIDAD SEÑALADA
						DEL CONTRATISTA																
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISIÓN INSTITUCIONAL	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	CONTRATO SUSCRITO	DIARIO
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	ESCASES DE LOS BIENES	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	2	5	7		CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE PRODUCCION O CANTIDADES EN STOK	2	5	7			CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	INFORME DE SUPERVISIÓN	EN LA PERIODICIDAD SEÑALADA



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 19 de 20

Fecha:

24

04

2018



7	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	FINANCIERA	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACIÓN	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	ANÁLISIS PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES	3	4	7	ALTO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PERMANENTE CON EL PROVEEDOR	DIARIO
8	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN/SELECCIÓN/CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	REGULATORIO	CAMBIO DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	2	4	6	ALTO	ALFM - CONTRATISTA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
9	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	FALTA DE CALIDAD DEL BIEN A CONTRATAR	DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD EN EL MOMENTO DE RECIBO	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD	EN EL MOMENTO DE RECIBIR
10	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO Y	COVID-19	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISIÓN INSTITUCIONAL	1	1	1	ALTO	CONTRATISTA - CONTRANTE	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD	1	1	2	ALTO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución	INFORME DE SUPERVISIÓN	EN LA EJECUCIÓN
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 ARTICULO 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	8

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comités estructuradores Técnico	Nombre	Cargo
	P.D Modesto Mendoza Silgado	Ingeniero de alimentos
Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	T.D Isabel Murillo Ramirez	Técnica Abastecimiento
Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	Administradores	Administrador catering relacionados
	P.D Modesto Mendoza S	Ingeniero de Alimentos

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **20** de **20**

Fecha:

24

04

2018



--	--	--

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.

ORIGINAL FIRMADO

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

P.D CAROL SANTAFE RAMON
Coordinadora de Abastecimientos
Aprobó.