

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TITULO INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTÍA	Código: CT-FO-28		 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>	
		Versión No. 02	Página 1 de 23		
		Fecha:	26	01	2021

INVITACION PÚBLICA

PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No.006-033-2021

OBJETO:

SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

26 – MAYO - 2021

INDICE DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

CAPÍTULO 1. INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

- 1.1. Objeto
- 1.2. Fundamentos y Régimen Jurídico aplicable al proceso de Selección
- 1.3. Factores de rechazo
- 1.4. Declaratoria de desierto del proceso.
- 1.5. Cierre del Proceso y entrega de las propuestas
- 1.6. Criterios de selección
- 1.7. Orden de elegibilidad
- 1.8. Verificación de los Requisitos Habilitantes
- 1.9. Adjudicación
- 1.10. Estimación, Tipificación y Asignación de Riesgos
- 1.11. Garantías Contractuales
- 1.12. Clasificación de Bienes y Servicios
- 1.13. Criterios de desempate
- 1.14. Solicitudes, modificaciones y aclaraciones a la invitación
- 1.15. Presentación de la propuesta
- 1.16. Liquidación

CAPITULO 2. REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES

- 2.1. Verificación de los Requisitos Mínimos Habilitantes
- 2.2. Requisitos Jurídicos Habilitantes
 - 2.2.1. Carta de Presentación de la Propuesta
 - 2.2.2. Clasificación en el RUT (Registro Único Tributario)
 - 2.2.3. Certificado de Existencia Representación Legal
 - 2.2.4. Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato
 - 2.2.5. Persona Natural
 - 2.2.6. Propuestas conjuntas
 - 2.2.7. Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
 - 2.2.8. Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República
 - 2.2.9. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación
 - 2.2.10 Consulta de Multas Código de Policía – SRNMC
 - 2.2.11 Verificación de antecedentes judiciales – policía nacional
 - 2.2.12 Compromiso anticorrupción
- 2.3. Requisitos Técnicos Habilitantes
 - 2.3.1. Experiencia del proponente
 - 2.3.2. Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes
 - 2.3.3. Otros documentos para presentar con la oferta

CAPITULO 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 3.1 Criterios de Evaluación Económica

ANEXOS

- Anexo No. 1 Datos del Proceso
- Anexo No. 2 Obligaciones del contratista

FORMULARIOS

- Formulario No. 1 Carta de Presentación de la Propuesta
- Formulario No. 2 Especificaciones técnicas mínimas excluyentes
- Formulario No. 3 Propuesta económica
- Formulario No. 4 Formulario SIIF
- Formulario No. 5 Compromiso anticorrupción

ESPACIO EN

BLANCO

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en desarrollo de las políticas de transparencia que le son exigibles y resuelta a la implementación de mecanismos efectivos en la lucha contra la corrupción; decidida a dar aplicación cabal a los principios constitucionales de buena fe, eficacia, eficiencia, imparcialidad, igualdad, publicidad y selección objetiva que rigen la administración pública, exhorta a todas las personas, especialmente a los proponentes interesados en el futuro contrato, a denunciar cualquier acto o insinuación proveniente de funcionarios de este establecimiento público o de personas ajenas al mismo, tendientes a obtener favores y/o ventajas en el proceso contractual en cualquiera de sus etapas, para efectos de lo cual pueden acudir a las líneas 01 8000910822 / 6510420 5705001 o a la página www.agencialogistica.gov.co o al correo electrónico atencionalusuario@agencialogistica.gov.co

INVITACIÓN VEEDURÍAS CIUDADANAS:

Conforme con lo dispuesto en la ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, se permite convocar **A LAS VEEDURIAS CIUDADANAS**, a participar dentro del desarrollo del presente proceso contractual, y así acatar estrictamente el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de los postulados que rigen la función administrativa, que conlleven al éxito del proceso contractual.

AVISO IMPORTANTE

Se informa a los interesados en participar en el presente proceso de selección, que la presentación de observaciones y oferta se debe realizar a través de la plataforma transaccional del proceso SECOP II.

INFORMACIÓN GENERAL

Se solicita a los interesados en participar en el presente proceso leer con atención y sumo cuidado la presente invitación a fin de evitar incurrir en errores al momento de elaborar y presentar su propuesta. Tenga en cuenta que la presentación de la misma es en línea (electrónicamente).

En caso de dudas sobre la utilización de la plataforma, comuníquese con la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente:



Programe sus actividades en la plataforma con tiempo.

 MESA DE SERVICIO	 Línea en Bogotá: 7453738 Línea Nacional: 01 8000 520808	 Soporte	 Chat en línea	 PQRSD
--	---	--	--	--

CAPÍTULO 1 INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

1.1 OBJETO:

SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

1.2 FUNDAMENTOS Y RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN

La escogencia del contratista del presente proceso de mínima cuantía, se hará con fundamento en la Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto No. 1082 de 2015, normas orgánicas de presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto tributario y las demás normas y especificaciones técnicas concordantes con la materia objeto del proceso, que rijan o llegaren a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los participantes en el proceso.

1.3. FACTORES DE RECHAZO

1. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada.
2. Cuando el proponente o el Representante Legal se encuentre incurso en alguna (s) de las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
3. La presentación de varias ofertas, por el mismo proponente, por sí o por interpuesta persona.
4. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en la invitación como necesaria para la comparación objetiva.
5. Cuando el proponente no subsane la documentación requerida en el término establecido por la entidad.
6. Cuando la oferta haya sido calificada como inhábil, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos, económicos exigidos en la presente invitación.
7. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influido, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
8. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
9. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
10. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o en lugar distinto al portal SECOP II.
11. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados que induzcan en error a la administración.
12. Cuando el proponente no presente la Propuesta Económica a través de la plataforma SECOP II.
13. Cuando la propuesta económica supere el presupuesto oficial asignado o valores ponderados de los bienes y/o servicios (depende del objeto contractual).

14. Cuando la propuesta económica no atienda en su totalidad los criterios de evaluación económica.
15. Cuando la propuesta económica después de su revisión y corrección aritmética supere el presupuesto oficial asignado o valores ponderados.
16. Cuando el oferente no ofrezca las cantidades mínimas requeridas (si aplica).
17. Cuando con la propuesta económica no se oferten los bienes y/o servicios, con las especificaciones técnicas requeridos por la entidad.
18. Cuando se presente precios presuntamente Artificialmente bajos y no se responda al requerimiento realizado por la entidad en el término establecido.
19. Por otra causa contemplada en la ley.

NOTA 1: Si usted va a presentar su oferta al Proceso de Contratación como proponente plural, debe crear la cuenta de la unión temporal, el consorcio o la promesa de sociedad futura a través del SECOP II y realizar presentación de oferta desde dicha cuenta. **La Entidad Estatal no tendrá en cuenta las ofertas que un proponente plural presente desde la cuenta de uno de sus integrantes.**

1.4 DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares declarará desierto el presente proceso en los siguientes casos:

- Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias.
- Cuando no se tenga vocación o interés en participar, esto es, por ausencia de propuestas.
- Cualquier motivo o causa que impida la selección objetiva.

1.5. CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE PROPUESTAS

El plazo para el recibo de propuesta es aquel comprendido entre la fecha señalada para la apertura del proceso y fecha y hora establecida para la presentación de ofertas, señalado en el cronograma del proceso y debe presentarse únicamente por la plataforma SECOP II.

De la diligencia de cierre se publicará el acta que arroja la plataforma Sistema Electrónico De Contratación Pública SECOP II, y así mismo será publicada en la página web de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Es responsabilidad del oferente, ingresar a la plataforma transaccional con la debida antelación para el cargue de su propuesta. En caso de falla de la plataforma, se debe tener en cuenta la guía de indisponibilidad de Colombia Compra Eficiente e informar oportunamente mediante correo a amazonia@agencialogistica.gov.co.

En ningún caso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se hará responsable de la demora en la entrega de alguna oferta o documentación incompleta por dificultades al ingreso al sistema electrónico de contratación Pública de Colombia Compra Eficiente SECOP II, como tampoco se recibirán propuestas físicas en la sede de la Regional Amazonía, por lo que resulta de exclusiva responsabilidad de los proponentes adelantar el proceso de presentación de las ofertas por el sistema indicado.

1.6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los criterios de selección establecidos para el presente proceso contractual, son los siguientes:

- **Jurídico:** Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.
- **Económico:** Se verificarán todas las propuestas económicas para determinar la oferta con el precio más bajo, la cual se escogerá siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.
- **Técnico:** Se verificará el cumplimiento de los factores técnicos como cumple o no cumple.

1.7. ORDEN DE ELEGIBILIDAD

Se establece un orden de elegibilidad de conformidad con la oferta que presente el precio mas bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad. De igual manera se procederá si sólo se presenta una oferta.

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio global en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares llevará a cabo lo establecido en el Numeral 1.12 “Criterios de desempate”.

1.8. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública, únicamente al oferente que haya tenido el primer orden de elegibilidad (oferente con el precio más bajo).

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

1.9. ADJUDICACIÓN

Se adjudicará el proceso al proponente que en la evaluación económica presente el precio más bajo y cumpla con los requisitos mínimos habilitantes (jurídicos y técnicos) exigidos en la presente invitación pública.

La adjudicación del presente proceso se realizará de forma total.

1.10. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3. del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsible, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS CUANTIFICABLES

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/C 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	Interno	Selección	Operacional	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	8	Alto	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	Alto	Si	ALFM	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alfm - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
4	Específico	Externo	Planeación/Selección/Contratación/Ejecución	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Desequilibrio económico	2	4	6	Medio	Contratista	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	2	4	6	Medio	Si	Contratista	Desde la estructuración	En la Adjudicación	Analizar conforme el estudio de la oferta efectuado, la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes	Durante el término de evaluación
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

6	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica, intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniería de la alimentos	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada vez que efectúe el suministro
7	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de traumatismos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	Si	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los plazos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

1.11 GARANTIAS CONTRACTUALES

Al suscribir el contrato, el contratista debe constituir una Garantía mediante cualquiera de los mecanismos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, que contenga los siguientes amparos:

Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 10% del valor del contrato, una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.

Suficiencia de garantía de pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

Suficiencia de la garantía de calidad de los bienes: Por un valor equivalente al 10% del valor correspondiente de los servicios suministrados, una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.

La garantía deberá ser constituida a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, y presentada ante la oficina de contratos, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO, EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El OFERENTE una vez adjudicado el proceso se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA **debe** restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA **debe** ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adiccionarla.

CLAÚSULA DE CONFIDENCIALIDAD

El oferente adjudicatario se obliga a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por la autoridad competente.

CLAÚSULA DE INDEMNIDAD

El contratista se obliga a mantener a la Entidad libre de cualquier daño perjuicio originado en las reclamaciones de terceros que se deriven de las actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

1.12 CRITERIOS DE DESEMPATE

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio global en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares dará aplicación a lo contemplado en el Numeral 7, del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que: “... *En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido primera en el tiempo.*”

1.13 SOLICITUDES, MODIFICACIONES Y ACLARACIONES A LA INVITACION

Las solicitudes de aclaraciones deben ser radicadas en la página del **SECOP II** hasta el término indicado en el anexo 1 “Datos del Proceso”.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares analizará las inquietudes presentadas por los proponentes, y cuando dichas solicitudes impliquen modificaciones a la invitación o sus equivalentes, éstas se harán mediante **ADENDAS NUMERADAS**, publicadas en días hábiles entre las 7:00 am y las 7:00 pm, tal como lo establece el Artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, que formarán parte del mismo y serán de obligatorio análisis para la preparación de la propuesta. Este documento se publicará a través del portal SECOP II. Podrán expedirse adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación.

1.14 PRESENTACION DE PROPUESTAS

La propuesta debe ser presentada por escrito, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y deben ser cargada en la plataforma SECOP II.

En ningún caso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se hará responsable de la demora en el CARGUE de los documentos por dificultades del ingreso a la plataforma transaccional, por lo que resulta de exclusiva responsabilidad de los proponentes asistir oportunamente a la diligencia de cierre del proceso.

NO SE ACEPTAN PROPUESTAS:

- Que sean enviadas por fax o correo electrónico.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Alternativas ó condicionadas
- Que no se envíen a través del portal SECOP II

CAPITULO No. 2

REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES

2.1. VERIFICACION DE LOS REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador, realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública, únicamente al oferente que haya tenido el primer orden de elegibilidad (oferente con el precio más bajo).

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente que haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

2.2. REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe allegar la siguiente documentación:

2.2.1. CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

El Representante Legal de la firma o la persona natural deberá allegar carta de presentación conforme al Formulario No. "1" de la presente invitación pública.

2.2.2. CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario)

El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único

Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente este requisito

2.2.3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL

El oferente debe acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha de expedición igual o inferior a los sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.

El certificado de Cámara de comercio de la empresa debe contener:

1. Que el objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración, ejecución y liquidación del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
2. La firma debe tener como mínimo un (1) año de vigencia, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
3. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

2.2.4. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO

Si el representante legal de la firma requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto.

2.2.5. PERSONA NATURAL

Si el proponente es persona natural deberá anexar los siguientes documentos:

- ✓ Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural sin establecimiento de comercio.
- En caso que cuente con establecimiento de comercio además deberá adjuntar Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene ésta obligación de acuerdo al artículo 19 del Código de Comercio; con fecha de expedición igual o inferior a los

sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta. Así mismo, que sus actividades económicas se encuentren directamente relacionadas con el objeto del presente proceso, que le permita la celebración y ejecución del futuro contrato.

2.2.6. PROPUESTAS CONJUNTAS

Proponentes Plurales

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

1. La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
2. Se debe dentro del acto de constitución, sea consorcio o unión temporal efectuar una descripción de las actividades que ha de desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación.
3. La existencia, representación legal, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato.
4. Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
5. La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
6. Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, debe acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.
7. No se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, el proponente, alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
8. No se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades el PROPONENTE o alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
9. Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la

propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos de la presente invitación.

10. En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

2.2.7. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal y las personas naturales mediante declaración juramentada. En todo caso el documento que acredite el cumplimiento del presente requisito no debe ser expedido posterior a la fecha de cierre del proceso.

La certificación de las personas jurídicas debe acreditar el cumplimiento del requisito durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

En el caso de revisor fiscal dicha certificación, deberá venir acompañada de la copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores.

En el caso de **consorcios o uniones temporales**, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo y según corresponda.

La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación mencionada en el segundo párrafo de este numeral o una certificación del revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002.

Igual obligación deberá cumplir y acreditar, durante la ejecución del contrato, el proponente favorecido, conforme lo establece la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003.

2.2.8. BOLETIN DE RESPONSABILIDAD FISCAL DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes fiscales del proponente en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

2.2.9 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes disciplinarios del oferente en la página web de la Procuraduría General de la Nación de antecedentes disciplinarios.

2.2.10 CONSULTA DE MULTAS CÓDIGO DE POLICIA - SRNMC

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los registros por multas de cada uno de los proponentes en el respectivo Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

2.2.11 VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES JUDICIALES – POLICÍA NACIONAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto Ley 0019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, accederá a los mismos a través de la página web de la Policía Nacional.

En caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, **la propuesta será rechazada.**

2.2.12 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

La propuesta debe estar acompañada del Compromiso Anticorrupción firmada por el proponente o por el Representante Legal o Apoderado, constituido en debida forma para el efecto con la correspondiente prueba de ello, el cual debe ser diligenciado según el **Formulario No. 5** de este pliego de condiciones.

2.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

2.3.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

1. **Acreditación de la experiencia en el sector público:** Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia de un (01) contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución) y acta de liquidación por un valor igual o mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (\$59.054.190) y que el objeto esté relacionado con el del presente proceso.

El acta debe contener como mínimo la siguiente información:

- a) Objeto del contrato.
- b) Valor del contrato.

- c) Nombre o razón social del contratista.
- d) Nombre o razón social del contratante.
- e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

2. Acreditación de la experiencia en el sector privado: Para efectos del sector privado, el oferente deberá acreditar esta experiencia mediante la presentación de una (01) certificación de un contrato ejecutado en su totalidad (no en ejecución), expedida únicamente por el contratante y suscrita por la persona competente o autorizada, por un valor igual mayor al del presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección (\$59.054.190) y que el objeto corresponda al del presente proceso.

Para que la certificación que acredite la experiencia del oferente sea considerada válida, ésta deberá contener como mínimo, la siguiente información y requisitos:

A. Información:

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes, año).
4. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la empresa contratante, que podrá ser confrontada por la Entidad, o solicitado en caso de que lo considere necesario, por no estar especificada la calidad del cumplimiento en el certificado de que se trate. *No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.*
5. El valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación de los suministros y/o servicios certificados.

Los documentos allegados para acreditar la experiencia con entidades públicas y privadas (contratos con actas de liquidación y certificaciones, respectivamente), que no cumplan con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no serán tenidos en cuenta.

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.

3. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:

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

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación que sumadas den el 100% de la requerida en el proceso de selección y que el objeto corresponda al del presente proceso.

Nota 1. No se aceptarán contratos con su respectiva liquidación ni certificaciones de contratos en ejecución.

Nota 2. La entidad se reserva el derecho de verificar la autenticidad de los documentos aportados y con los cuales se pretende acreditar la experiencia, o solicitar los respectivos contratos o documentos que le soporten.

2.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El formulario No 2, **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** debe ser firmado por el oferente o representante legal como aceptación de cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas a entregar.

2.3.3 CONCEPTO TÉCNICO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA (IVC) DE LA PLANTA DE BENEFICIO, DESPOSTE Y DESPRESE.

Autorización sanitaria emitida por el INVIMA de la planta Beneficio, desposte, desprese y/o bodega de almacenamiento de acuerdo con el decreto 1500 de 2007 y decreto 2270 de 2012 (Se deben entregar todas las hojas diligenciadas) la cual estar vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento. Por lo cual, el concepto sanitario emitido por el INVIMA debe estar vigente durante el tiempo de negociación, garantizando que no se afecta la inocuidad.

En el evento en que no se cuente con la autorización sanitaria deberá aportarse la Autorización Sanitaria Provisional con el concepto sanitario vigente emitido por el INVIMA con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES, de conformidad con lo establecido en el Decreto de 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 2019049081 de 2019 del INVIMA.

Para el caso de Acondicionadores, Comercializadores y/o Distribuidores, deberá aportar el concepto sanitario emitido por el INVIMA con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES vigente de conformidad con lo establecido en el Decreto de 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 2019049081 de 2019 del INVIMA el cual deberá corresponder al Acondicionador y/o Productor.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito la manifestación expresa (certificación) la **calidad en la que se actúa**, es decir, **productor o acondicionador y/o Comercializador o Distribuidor.**

NOTA 2: Se aclara que se debe enviar certificación donde se manifieste el nombre de la planta donde se realiza el beneficio y/o desposte.

NOTA 3: De no contar el oferente con **autorización sanitaria (IVC) de la Planta de Beneficio, desposte y desprese**, puede presentar vinculo comercial con persona natural o jurídica que si cuente con esta, conforme los requisitos anteriormente señalados.

2.3.4 CONCEPTO SANITARIO LUGAR DE EXPENDIO Y/O COMERCIALIZACIÓN, (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES):

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, dicho concepto LEGIBLE emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), el cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último

no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acredite que el *establecimiento comercializador cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia*, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

NOTA 1: Los datos consignados en el respectivo concepto DEBERÁN concordar con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, según aplique, so pena de rechazo de la acreditación de cumplimiento del requisito.

NOTA 2: De no contar el oferente con **Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles**, puede presentar vínculo comercial con persona natural o jurídica que si cuente con esta; sin embargo, debe adjuntar también el acta de inspección sanitaria de su lugar de expendio y/o comercialización de su establecimiento comercial.

NOTA 3: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria debe allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como el Decreto 1500, resolución 2016041871 de 2016 y demás que apliquen.

NOTA 4: Dada la emergencia sanitaria declarada en el País mediante Resolución 385 de 2020 y teniendo en cuenta el Decreto 491 de 2020 y las demás que la modifiquen, el cual establece en el Artículo 8. **“Ampliación de la vigencia de permisos, autorizaciones, certificados y licencias. Cuando un permiso, autorización, certificado o licencia venza durante el término de vigencia de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social y cuyo trámite de renovación no pueda ser realizado con ocasión de las medidas adoptadas para conjurarla, se entenderá prorrogado automáticamente el permiso, autorización, certificado y licencia hasta un mes (1) más contado a partir de la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Superada la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social el titular del permiso, autorización, certificado o licencia, deberá realizar el trámite ordinario para su renovación.”** Por lo cual, los certificados y demás mayores a un año posterior a la declaratoria de emergencia, se tomarán como vigentes.

2.3.5 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DEL VEHÍCULO Y/O MEDIO DE TRANSPORTE (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES:

El oferente **DEBE** anexar a su propuesta, el mencionado documento LEGIBLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo y allegarse con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **apta para el transporte de alimentos perecederos con unidad de refrigeración**, que no SUPERE LOS SEIS (06) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia de la Tarjeta de Propiedad
2. Copia Soat (el cual debe estar vigente)
3. Revisión tecno mecánica (si aplica), *mediante la cual se verificará que el vehículo y/o*

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29 y Decreto 1500 de 2007.

NOTA 1: Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, debe anexar los requisitos anteriores y **adicionalmente el vínculo comercial**, debidamente suscrito, con el propietario del vehículo, que le **CERTIFIQUE** a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en los distintos sitios de entrega.

NOTA 2: El oferente y futuro contratista DEBE realizar el transporte y las entregas del bien objeto del contrato única y exclusivamente en los vehículos acreditados en el presente requisito.

NOTA 3: El *Acta de Inspección Sanitaria* deberá allegarse en el formato establecido para tal fin por parte del INVIMA, emitida por el Ente Territorial competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y las Circulares 046 de 2014 y 031 de 2015, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como el Decreto 1500 de 2007, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas que las modifiquen o complementen.

2.3.6 CERTIFICACIÓN DE APTITUD MÉDICA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PERSONA ENCARGADA DEL DESCARGUE Y/O CONDUCTOR:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica **no mayor a doce meses** de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución ***Persona encargada del descargue*** y/o ***Conductor del vehículo***, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

Tratándose de **Productor**, la certificación de aptitud médica, corresponderá a la del personal involucrado en el área de producción, distribución de la empresa y encargado del cargue y descargue. Y en caso de tratarse de **Comercializador o Distribuidor** corresponderá al personal encargado de la distribución y encargado del cargue y descargue.

NOTA 1: De anexar una cantidad de certificados por debajo, de acuerdo al número de empleados reportados en las actas de inspección, **aclarar mediante certificación** los motivos por los cuales están cantidades no coinciden.

NOTA 2: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

*Los requerimientos técnicos establecidos en los requisitos **1. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria de la Planta de Producción y lugar de expendio y/o comercialización;** **2. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte;** **3. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o***

Conductor, se establecen de conformidad con los dispuesto en el Decreto 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015 y demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen; así como Decreto 1500, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas que apliquen.

De igual manera, se aclara que, en caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, los requisitos contenidos en los los últimos cuatro literales, se deben acreditar de acuerdo a las actividades que van a desarrollar o ejecutar de cada uno de los miembros que integra el oferente plural, dada su naturaleza, situaciones que deben establecerse de manera clara en el documento de asociación de acuerdo a los requerimientos del pliego para cada uno.

CAPITULO No. 3 **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

3.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA

Se procederá a la apertura de la **“PROPUESTA ECONOMICA”**, (FORMUARIO No.3) y se establecerá un orden de elegibilidad en cuanto a los precios ofertados, de conformidad con los siguientes pasos:

Paso 1: Se realizará la evaluación económica de todas las propuestas para determinar cual corresponde a la de menor valor.

Paso 2: Se verificarán las operaciones aritméticas del contenido de las propuestas en lo correspondiente a precios; si presenta errores aritméticos, se corregirán, en todo caso no podrá superar el presupuesto oficial ni los valores unitarios ponderados. El valor corregido se tendrá en cuenta tanto para la evaluación como para la adjudicación.

Paso 3: En el evento que el oferente ofrezca mayores cantidades a las requeridas en el pliego de condiciones, para la evaluación económica y adjudicación solo se tendrán en cuenta las cantidades exigidas, sin que esto amerite el rechazo de la oferta.

De igual manera se deben atender las notas del formulario No.3 de la propuesta económica y además las siguientes:

Nota: 1 La propuesta económica deberá ser presentada en el formulario requerido.

Nota: 2 En la evaluación y análisis de las ofertas presentadas, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia, dará aplicación estricta a lo establecido en el **artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo** del Decreto 1082 de 2015 así como también se dará aplicación a las **recomendaciones dadas por Colombia Compra Eficiente, como participe de la Contratación Pública en Colombia y todas aquellas disposiciones, leyes y demás conceptos emitidos por Entidades correspondientes**, a fin de evitar la paralización de la prestación del servicio y las circunstancias que se **deriven en un riesgo de incumplimiento**.

Nota: 3 La evaluación se realizará ítems por ítems, la oferta no deberá superar el valor ponderado de cada uno de sus ítems, lo anterior dado que se entenderá que el valor

ponderado de cada uno de ellos será el presupuesto máximo que tiene la entidad para su adquisición.

CAPITULO 4

DOCUMENTOS PARA ENTREGAR CON LA OFERTA

El oferente deberá cargar a la plataforma SECOP II todos los documentos y requisitos mencionados en el Capítulo No. 2 **REQUISITOS HABILITANTES**.

4.1. DOCUMENTOS ADICIONALES

Además de los antes mencionados el oferente deberá cargar con su oferta:

- A. ANEXO No. 2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El cual deberá estar suscrito por el oferente, especificando en la calidad en la que actúa (requisito de carácter técnico).
- B. FORMULARIO No. 4 FORMATO APERTURA – CANCELACION DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II**

El proponente debe diligenciar la información contenida en el formato SIIF y anexar el **certificado de vigencia de la cuenta bancaria con fecha de expedición no superior a noventa (90) días calendario** que exista a nombre del proponente.

Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, solo uno de los integrantes debe diligenciar el formato y anexar la certificación bancaria. A las personas jurídicas y naturales extranjeras sin sucursal en Colombia no se les exige acreditar cuenta bancaria en el país.

ANEXO No. 1
DATOS DEL PROCESO

1.1 Unidad Ejecutora	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES					
1.2 Ordenador del gasto	Para todos los efectos previstos en el pliego de condiciones, será ordenador del gasto el Teniente Coronel (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, Director Regional Amazonía y/o quien haga sus veces.					
1.3 Identificación del proceso	MINIMA CUANTIA No.006-033-2021					
1.4 Presupuesto Oficial	El presupuesto oficial de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el presente proceso es hasta por la suma de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS (\$59.054.190) M/Cte.					
1.5 Apropriación presupuestal	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7621 del 24 de mayo de 2021, con el siguiente rubro.					
	DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTES	RECURSO	POSICIÓN	VALOR
	VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 Carnes, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas.	PROPIOS	20	CSF	\$59.054.190
1.6 Clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC	Los bienes objeto de suministro del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, hasta el cuarto nivel, como se indica a continuación:					
	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICADOR UNSPSC
	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(15) Carne y aves de corral	(13) Carne mínimamente procesada sin aditivos	50111513
1.6. Lugar y Fecha de Apertura	Lugar: Grupo contratos Regional Amazonía de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares en la Plataforma Secop II. Fecha: 26 de mayo de 2021					
1.7. Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones	Los interesados podrán solicitar por escrito cualquier aclaración al contenido de la invitación pública, hasta día 27 de mayo de 2021 hasta las 18:00 horas.					
	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas mediante documento escrito publicado en las páginas web www.agencialogistica.gov.co , www.contratos.gov.co . Las respuestas a las observaciones se efectuarán el día 28 de mayo de 2021.					
1.8 Lugar, Fecha y Hora de Cierre.	Fecha: 31 de mayo de 2021. Hora: 9:00 horas NOTA: La lista de oferentes (Acta de Cierre) se publicará en las páginas www.agencialogistica.gov.co y www.colombiacompra.gov.co					

1.9 Validez mínima de la oferta	Las ofertas deben tener el término de validez igual al plazo de ejecución establecido para el presente proceso de selección según lo señalado en este Cronograma, en el numeral 1.15 Plazo de ejecución.																																			
1.10 Plazo para la Verificación y Evaluación de las Propuestas:	La verificación de los requisitos habilitantes y evaluación de las propuestas se efectuarán el día 31 de mayo del 2021.																																			
1.11 Traslado del informe de evaluación.	Los oferentes contarán con un plazo de un (01) día hábil para verificar los informes de evaluación y formular sus observaciones. Es decir el día 01 de junio de 2021.																																			
1.12 Forma de adjudicar	La adjudicación del presente proceso se efectuará de forma global.																																			
1.13 Plazo para la adjudicación (definición del proceso)	La definición del proceso (adjudicación o declaratoria desierta) se realizará el mismo día de respuesta a las observaciones o dentro de los dos (02) hábiles siguientes. Las respuestas a las observaciones se realizarán el día 02 junio del 2021																																			
1.14 Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción de la carta de aceptación de la oferta, el contratista debe entregar los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> • Garantías de acuerdo a lo indicado en el numeral 1.11 del capítulo I de la presente invitación. • Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral. 																																			
1.15 Plazo de Ejecucion	El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será hasta el 30 de junio de 2021 , el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato y reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.																																			
1.17 Lugar de Entrega	La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato: <p style="text-align: center;"><u>Unidades del Caquetá</u></p> <table border="1" data-bbox="493 1476 1425 1908"> <thead> <tr> <th>ÍTEMS</th> <th>BATALLÓN O UNIDAD</th> <th>CATERING</th> <th>DIRECCIÓN</th> <th>UBICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"</td> <td>BASPC 12</td> <td>Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.</td> <td>Florencia Caquetá</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"</td> <td>BIMEJ 12</td> <td>Venecia-Caquetá</td> <td>Venecia-Caquetá</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO</td> <td>BASCN</td> <td>Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.</td> <td>Larandia - Caquetá</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2</td> <td>BASCN 2</td> <td>Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.</td> <td>Larandia - Caquetá</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"</td> <td>GMRIN 12</td> <td>Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.</td> <td>Larandia - Caquetá</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12</td> <td>BITER 12</td> <td>Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste</td> <td>Larandia - Caquetá</td> </tr> </tbody> </table>	ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN	1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá	2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá	3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá	4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá	5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá	6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia - Caquetá
ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN																																
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá																																
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá																																
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá																																
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá																																
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá																																
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia - Caquetá																																

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="493 216 581 285">7</td> <td data-bbox="581 216 911 285">BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES</td> <td data-bbox="911 216 1029 285">BICAZ 36</td> <td data-bbox="1029 216 1287 285">Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá</td> <td data-bbox="1287 216 1427 285">San Vicente del Caguan-Caquetá</td> </tr> <tr> <td data-bbox="493 285 581 352">8</td> <td data-bbox="581 285 911 352">COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6</td> <td data-bbox="911 285 1029 352">CACOM 6</td> <td data-bbox="1029 285 1287 352">Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes</td> <td data-bbox="1287 285 1427 352">Tres esquinas - Caquetá</td> </tr> </table> <p>NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.</p> <p style="text-align: center;"><u>Unidades del putumayo</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="493 758 581 821">ÍTEMS</th> <th data-bbox="581 758 898 821">BATALLÓN O UNIDAD</th> <th data-bbox="898 758 1029 821">CATERING</th> <th data-bbox="1029 758 1287 821">DIRECCIÓN</th> <th data-bbox="1287 758 1427 821">UBICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="493 821 581 890">1</td> <td data-bbox="581 821 898 890">BATALLÓN DE INFANTERIA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-</td> <td data-bbox="898 821 1029 890">BIROR 25</td> <td data-bbox="1029 821 1287 890">Vereda el Porvenir en Villa Garzón.</td> <td data-bbox="1287 821 1427 890">Villa garzón-putumayo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="493 890 581 959">2</td> <td data-bbox="581 890 898 959">BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO</td> <td data-bbox="898 890 1029 959">BALOC 27</td> <td data-bbox="1029 890 1287 959">Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.</td> <td data-bbox="1287 890 1427 959">Santana-putumayo</td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTA 2: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.</p> <p>NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.</p>	7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá	8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá	ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN	1	BATALLÓN DE INFANTERIA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo	2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá																						
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá																						
ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN																						
1	BATALLÓN DE INFANTERIA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo																						
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo																						
<p>1.18 Forma de pago</p>	<p>La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los <u>cuarenta y cinco (45) días hábiles</u> siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:</p> <p><u>A cargo del contratista:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="493 1570 1427 1661">a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. <li data-bbox="493 1692 1427 1871">b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de <u>personas jurídicas</u>, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal. <li data-bbox="493 1902 1427 1927">c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o 																									

	<p>Consortio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de <u>personas jurídicas</u>, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.</p> <p>d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.</p> <p>e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.</p> <p><u>A cargo del supervisor del contrato:</u></p> <p>a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total. b. Cuadro control de pagos firmado. c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista. d. Alta de almacén.</p> <p><u>Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:</u></p> <p>a. Endoso Factura o equivalente. b. Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional. c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consortio por cada uno de los integrantes. d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.</p> <p>NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.</p> <p>NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o Razón Social • Numero de Nit. • Entidad Financiera • Número de cuenta • Tipo de cuenta (Ahorros o corriente) <p>Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.</p> <p>NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.</p>
1.19 Moneda	La oferta debe ser presentada en PESOS COLOMBIANOS.

ANEXO No. 2 **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el futuro contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Generales

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Dar cabal cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y a las fases de implementación de la Resolución 0312/2019.
- d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual
- h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir los requisitos legales correspondientes, y conforme a los precios unitarios ofertados en el contrato.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- k. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- l. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- m. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- n. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

- o.** Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- p.** Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- q.** Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- r.** Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en lo concerniente a la facturación electrónica, su envío y Cargue en la plataforma Olympia; si está obligado a facturar electrónicamente.
- s.** Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- t.** Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- u.** Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- v.** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19"
- w.** Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

Obligaciones específicas:

- a.** Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b.** Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c.** Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- d.** Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.
- e.** Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- f.** Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- g.** Dar observancia durante la ejecución del contrato al Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicione.
- h.** Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

- i. Cambiar los bienes (carne de res y cerdo) que al momento de entrega no sean recibidos a satisfacción, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- j. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- k. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- l. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- m. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA NATURAL Y/O APODERADO SEGÚN APLIQUE

FIRMA Y POSTFIRMA DEL OFERENTE: REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL

FORMULARIO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta convocada por La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, cuyo objeto es: _____
_____.

El suscrito (Los suscritos) _____ **(indicar si actúa como representante legal y la persona jurídica. Si es persona natural y actúa en calidad de propietario de algún establecimiento de comercio o en nombre propio)**, de conformidad con las condiciones que se estipulan en la presente invitación pública No. **006-XXX de 2021**, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos de la contratación y aceptamos su contenido.
4. Que para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
5. Que hemos recibido los documentos que integra el proceso y la Invitación Pública
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato.
7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Que conozco, acepto y me comprometo a cumplir con el plazo estipulado en la presente contratación.

Los suscritos señalan como Dirección Comercial _____, teléfono _____, fax _____, correo electrónico _____ a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

Nombre completo del proponente:
Número de Identificación:
Firma del proponente y/o representante legal:
Nombre en letra imprenta:

FORMULARIO No. 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente se compromete a entregar los elementos con las características que se describen a continuación:

CARNE DE RES BOLA DE BRAZO

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bola, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos. o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. 																			

[Handwritten signature]

		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 5				
		Fecha:		12		07		
						2018		

		<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001681 Lomo de brazo de res - SAP 200001636 Bola de brazo de res - SAP 200001704 Lomo de aguja de res - SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res - SAP 200001637 Bola de pierna de res - SAP 200001701 Centro de pierna de res - SAP 200001441 Cadera de res - SAP 200001700 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Dado el caso, se requiere el producto así: En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requemientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso: <ul style="list-style-type: none"> * Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. * Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cava de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación.

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>					
	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 3 de 5</p>		
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>			

<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p>El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
---	---

<p>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</p>	<p>NOVIEMBRE DE 2019</p>
---	---------------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																																						
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																																					
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cármicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																																																					
2	<p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cármicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="border: none;">Requisito</th> <th style="border: none;">Valor</th> <th style="border: none;">Parámetro</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: none;">pH (a 20°C)</td> <td style="border: none;">5.4 – 6.1</td> <td style="border: none;">Humedad %</td> <td style="border: none;">55</td> <td style="border: none;">70</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Formol</td> <td style="border: none;">Negativa</td> <td style="border: none;">Grasa %</td> <td style="border: none;">-</td> <td style="border: none;">30</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Bases volátiles</td> <td style="border: none;">Máximo 30 mg /100 g.</td> <td style="border: none;">Proteína %</td> <td style="border: none;">15</td> <td style="border: none;">-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="border: none;">Parámetro</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> <th style="border: none;">PARÁMETROS</th> <th style="border: none;">Mínimo</th> <th style="border: none;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: none;">Coliformes Fecales, NMP</td> <td style="border: none;">120</td> <td style="border: none;">1100</td> <td style="border: none;">Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="border: none;">-</td> <td style="border: none;">100</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td style="border: none;">100</td> <td style="border: none;">1000</td> <td style="border: none;">E Coli O157:H7</td> <td style="border: none;">Ausencia</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td style="border: none;">100</td> <td style="border: none;">1000</td> <td style="border: none;">Salmonella UFC/25g</td> <td style="border: none;">Ausencia</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Salmonella / 25g</td> <td style="border: none;">Negativo</td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cármicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cármicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, "... o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p>				Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																																		
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																																		
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																																		
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																																	
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																	
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																																		
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																																		
Salmonella / 25g	Negativo																																																					



PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO			Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00		Página 4 de 5		
				Fecha:	12	07		2018

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res". Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:

- El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos.
 - En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

SAP 200000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res
SAP 200000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res
SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res
SAP 200000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res
SAP 200001368 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res
SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001700 Bola de res

En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de empaque: se adiciona: * Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

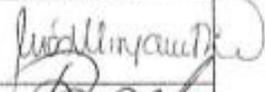
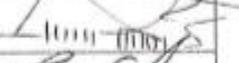
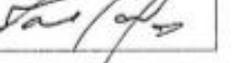
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

<p>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LE SERVICIO DE NUESTRO PAÍS</p>	<p>TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			 <p>Juan José y Esmeralda de la Defensa</p>
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 5 de 5</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Xbr-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 x'ou 19	

CARNE DE RES MOLIDA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 4
	Fecha:	12	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638, 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
	Proteína g/100g	15																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001638 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. - SAP 200001444 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. 																			



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 4	
		Fecha:	12	07
				

Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
-----------------------	--

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados de 0 a 4°C. El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de certificación de la
--	---

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA FUERZA DE CUERPO DE FUERZAS</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12
 <small>Ministerio de Defensa</small>			

	<p>implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses. <input type="checkbox"/> Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.</p> <p><input type="checkbox"/> Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional</p> <p><input type="checkbox"/> Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE 2019
--	-----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																													
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																													
	Se retira de la descripción "libres de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.																													
	Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	20	Proteína %	15	-								
Requisito	Valor																													
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																													
Formol	Negativa																													
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																												
Humedad %	55	70																												
Grasa %	-	20																												
Proteína %	15	-																												
2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, MP</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, MP	100	1000	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo		<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia		
Parámetro	Mínimo	Máximo																												
Coliformes Fecales, MP	100	1000																												
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																												
Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000																												
Salmonella / 25g	Negativo																													
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																												
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																												
E Coli O157:H7	Ausencia																													
Salmonella UFC/25g	Ausencia																													
	En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...																													
	En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.																													
	Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".																													

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00		Página 4 de 4		
		Fecha: 12 07 2018				

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
 Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
 Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

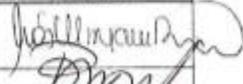
Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3

En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.
 En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".
 En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
 Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
 En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
 En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
 Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".
 Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
 Los comercializadores deben entregar carne adquiada de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01-Noviembre/19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

CARNE PORCINA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5
		Fecha: 12	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 200001870/ 200001688	
	Clasificación	CARNE DE CERDO	
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bola de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																		
	Humedad g/100g	60	75																		
	Grasa g/100g		30																		
	Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																			
pH	5,4	6,1																			
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157.H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157.H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																			
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																			
E Coli O157.H7	Ausencia																				
Salmonella UFC/25g	Ausencia																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.																				
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar: <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001707 Cabeza de lomo - SAP 200001682 Lomo limpio - SAP 200001450 Chuleta 																				

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 5
		Fecha: 12	07 2018
			

	<ul style="list-style-type: none"> - SAP200001706 Brazo - SAP 200001440 Bola de pierna - SAP 200001705 Bota de pierna - SAP 200001708 Centro de pierna - SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. - SAP 200001688 Pernil de Cerdo <p>Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001457 Costilla: 125 gr - SAP 200001545 Tocino: 50 gr y 67 gr - SAP 200001692 Tocino carnudo: 67 gr - SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p style="padding-left: 40px;">En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
	Empaque	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de</p>

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 5
		Fecha: 12 07 2018	

	empaques, fecha de vencimiento, nombre del corte: Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, expedido por el INVIMA.
	El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas, que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE 2019
--	-----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																													
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																													
2	Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-																								
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																													
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																													
Formol	Negativo																																													
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																																												
Humedad %	55	70																																												
Grasa %	-	30																																												
Proteína %	15	-																																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MIP de coliformes fecales /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	N	m	M	C	MIP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	5	100	1000	1	Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1	Detección de Salmonella /25g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocitogenes /25g	5	0	0	0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia			
PARAMETROS	N	m	M	C																																										
MIP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1																																										
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	5	100	1000	1																																										
Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1																																										
Detección de Salmonella /25g	5	0	0	0																																										
Detección de Listeria monocitogenes /25g	5	0	0	0																																										
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																												
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																												
E Coli O157:H7	Ausencia																																													
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																													
En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sebo"...																																														
En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que estos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.																																														



PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 4 de 5
		Fecha: 12	07 2018
			

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira "Artículo 42".

– Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
 Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
 Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3 En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.
 Se adiciona "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:
 o
 – • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos
 – SAP 200001707 Cabeza de lomo
 – SAP 200001682 Lomo limpio
 – SAP 200001450 Chuleta
 – SAP200001706 Brazo
 – SAP 200001440 Bola de pierna
 – SAP 200001705 Bola de pierna
 – SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera. Dado el caso, se requiere el producto así:

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO			Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00				Página 5 de 5	
				Fecha:	12			07	2018

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.

o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado"
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

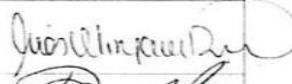
En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr
• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 NOV. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA NATURAL Y/O APODERADO SEGÚN APLIQUE
FIRMA Y POSTFIRMA DEL OFERENTE: REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL

FORMULARIO No. 3
PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Ciudad.-

REF: **PROCESO DE MINIMA CUANTIA No.006-XXX-2021**

El suscrito _____, **obrando en nombre y representación y/o propietario (dejar uno u otro según aplique) de** _____, de conformidad con lo establecido en la invitación pública, oferto en firme, de forma irrevocable y como precio fijo y global, con destino a la celebración del contrato objeto del presente proceso, ofrezco entregar los bienes correspondientes que se relacionaron en el Anexo de especificaciones técnicas, bajo las características técnicas establecidas para tales bienes, en los términos y conforme a las condiciones, previstos para tal efecto, por un valor total de _____ Pesos Colombianos (\$ _____) **M/CTE., INCLUIDO IVA. (DIGITE EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO).**

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO
1	CARNE DE CERDO (bola de pierna)	KILO	1	
2	TOCINO	KILO	1	
3	CARNE DE RES (bola de brazo)	KILO	1	
4	CARNE MOLIDA	KILO	1	
VALOR TOTAL OFERTA				

NOTA 1: La propuesta económica debe ser presentada de forma completa por escrito, con el valor total con IVA incluido, si aplica, con valores totales aproximados al entero.

NOTA 2: En el Formulario económico de la plataforma transaccional del SECOP II, se debe incluir en la columna "precio unitario estimado" el valor del presupuesto oficial del proceso. Que para el presente proceso corresponde a CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS (\$59.054.190) M/Cte.

NOTA 3: La no presentación de la oferta económica con la propuesta, será objeto de rechazo.

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

FIRMA Y POSTFIRMA DEL OFERENTE: REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL

FORMULARIO No. 4
FORMATO APERTURA – CANCELACION
DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II

CIUDAD _____

FECHA _____
DD MM AAAA

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Ciudad.-

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura o Cancelación en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Natural

Nombre: _____ CC. No _____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Cuenta Bancaria: Corriente Ahorro

Entidad Bancaria _____ No. _____ Ciudad: _____

Departamento: _____ Municipio: _____ Email: _____

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Jurídica

Razón Social: _____ NIT: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Cuenta Bancaria: Corriente Ahorro

Entidad Bancaria _____ No. _____

Ciudad: _____ Departamento: _____ Municipio: _____

Email: _____

Nombre Representante Legal: _____ C.C. No _____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

NOTA: LA INFORMACION RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (No. Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACION BANCARIA.

FORMULARIO No. 5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: _____,
domiciliado en _____, identificado con
_____; quien obra en calidad de
_____, que en adelante se
denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral,
en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así: **(digite número de proceso) MC 006 - XXX - 2021.**

SEGUNDO: Que es interés del **PROponente** apoyar la acción del Estado colombiano, y de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del **PROponente** participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente **COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:**

1.1. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

- a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;
- b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.2. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El **PROponente** asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

Continuación invitación pública N° 006-033-2021, cuyo objeto es **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.**

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____, a los _____ del mes de _____ de 20_____.

EL PROPONENTE:

Firma _____

Nombre:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **PROponente** o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.

ORIGINAL FIRMADO

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA
Director Regional Amazonia

ORIGINAL FIRMADO

Adm. Fin. HANEY MILETH RIVERA ESPAÑA
Coordinadora Grupo Abastecimiento B.S.
Jefe área necesidad

ORIGINAL FIRMADO

Ing. Alim. DARLYN BOLAÑOS GARCIA
P.D. Grupo Abastecimientos B.S.
Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO

Adm. Fin. GLADYS URIBE CORREA
Tasd Grupo Gestión de la Contratación
Jurídico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO

Cont. Pub. ORFA MORALES MONTILLA
Tasd Grupo Financiero
Financiero – Económico Estructurador