

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

Dependencia: **ALRLL-GCT-216**
Fecha elaboración: 04 de julio de 2017

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de la misión institucional la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, para lo cual requiere productos alimenticios **“PRODUCTOS PANADERIA”**, que satisfagan los requerimientos puntuales de las Unidades Tácticas, a través de los partes de personal suministrados a los diferentes Comedores de Tropa.

Teniendo en cuenta que la necesidad establecida por las unidades Militares, basado en los requerimientos enviados a esta regional, se hace necesario adquirir productos en las condiciones y las cantidades que se relacionan en el numeral **ESPECIFICACIONES TECNICAS**.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea) el flujo de abastecimientos clase I. Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de Mando de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones y en el área de retaguardia; siendo en esta última donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa que tiene a cargo la Regional.

Dando Cumplimiento a los contratos interadministrativos celebrados entre las Fuerzas Militares y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el suministro de estancias alimenticias para el personal de soldados, motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación con el fin de adquirir los productos necesarios para la elaboración de la comida Caliente en los respectivos Comedores de Tropa, así mismo la ejecución de los respectivos contratos irá de acuerdo a los contratos interadministrativos que celebra la Agencia Logística con las Fuerzas Militares, los cuales sirven de sustento para una ejecución parcial o total de los subcontratos, como lo es el presente proceso a celebrar y ejecutar

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1. OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA, CON EL PROPOSITO DE ATENDER EL NORMAL FUNCIONAMIENTO ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO DE LOS COMEDORES AGLO DEL META AGLO **CACOM 2** (UBICADO KM 7 VIA PUERTO LOPEZ), BAJO LA ADMINISTRACION DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES.

2.2. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIO UNSPSC: El producto objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	5018	501819	50181901	Pan fresco
E	50	5018	501820	50182001	Ponqués pasteles o biscochos frescos

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN BLANDITO DE 60 G	UNIDAD
2	MANTECADA DE 70 G	UNIDAD
3	PAN PERA DE 100G	UNIDAD
4	LIBERAL X 80 G	UNIDAD
5	RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE DE 70 G	UNIDAD
6	MOGOLLA DE 100 G	UNIDAD
7	PAN ROLLO DE 100 G	UNIDAD
8	BROWNIE DE 50 G	UNIDAD

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La determinación de las especificaciones técnicas para la adquisición del suministro de **PRODUCTOS DE PANADERIA** objeto del presente proceso contractual, son las establecidas por el usuario a través del Comité Técnico Estructurador y que se encuentran relacionadas a continuación:

REQUISITOS DEL OFERENTE:

- Se debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas de producto anexas al presente estudio.
- En caso, que el oferente sea representante legal de la PLANTA DE PROCESO (panadería), anexar copia del acta o Concepto técnico Sanitario expedido por la Autoridad competente (CONCEPTO FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), y no podrá tener fecha de expedición superior a un año.
- Para los COMERCIALIZADORES O EXPENDEDORES, deberá aportar la documentación anterior de la PLANTA DE PROCESO y certificación que demuestre el vínculo comercial y/o contractual con la misma, con fecha de expedición no superior a un (1) mes para garantizar la calidad del producto, así mismo el oferente se compromete a mantener dicho vínculo, que será verificado en cualquier momento durante la ejecución del contrato.

En caso de contar con establecimiento comercial dedicado a la distribución o almacenamiento, anexar acta de inspección o concepto técnico Sanitario, expedida por la Autoridad competente (CONCEPTO FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), y no podrá tener fecha de expedición superior a un año.

PROCESO:				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TITULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por las Fuerzas Armadas, para Colombia entera.</small>				

En caso de no contar con establecimiento comercial dedicado a la distribución o almacenamiento, anexar documento con fecha de expedición no superior a un (1) mes, donde CERTIFIQUE a la AGENCIA su relación comercial con dicho establecimiento para el suministro de los productos objeto del contrato y acta de inspección o certificación Sanitaria, expedida por la Autoridad sanitaria competente (CONCEPTO FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), con fecha de expedición no superior a un año.

La AGENCIA podrá realizar visita técnica por parte del comité técnico estructurador a las instalaciones del Oferente con el fin de realizar Inspección sanitaria y diagnóstico, el cumplimiento de la normatividad vigente.

- Anexar de los vehículos copia del acta de Inspección Sanitaria o concepto técnico FAVORABLE o CUMPLE, expedida por la Autoridad competente, QUE SE EMPLEARÁN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS HASTA EL DESTINO FINAL, con fecha de expedición no superior a un año y copia de la tarjeta de propiedad, soat y revisión tecno mecánica. Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente el contrato de arrendamiento, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega.
- Adjunta del personal manipulador de alimentos involucrado en el producción, acondicionamiento y transporte, copias de: 1) certificación de curso de manipulación de alimentos o carnet expedido por la Autoridad competente (vigente), 2) certificados médicos en el cual conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados de los exámenes microbiológicos (KOH de uñas, FROTIS de garganta y COPROLOGICO). Esta certificación médica no podrá tener fecha de expedición superior a un año.

2.4. PRESUPUESTO OFICIAL. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con un presupuesto total de **CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$40.000.000,00) M/CTE.** Incluido IVA.

NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma TOTAL.

2.5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 32917 de fecha 28 de Junio del 2017, por valor de **CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$40.000.000,00) M/CTE**, con el siguiente rubro A-5-1-1-0-1-11.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
G COMEDORES DE TROPA Y CASINOS	A-5-1-1-0-1-11 VÍVERES Y RANCHO	PROPIOS	20	CSF

2.6. PLAZO DE EJECUCIÓN: El bien y/o suministro, objeto del presente proceso de contratación, deberá entregarse en un plazo no mayor al **(30) de noviembre del 2017.**

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

2.7. LUGAR DE EJECUCIÓN: la ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las instalaciones del comedor **CACOM 2** (UBICADO KM 7 VIA PUERTO LOPEZ),).

DEPARTAMENTO	COMEDORES	VALOR
META	CACOM 2	\$40.000.000,00

2.8. FORMA DE PAGO: El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará así:

A quien se le adjudique el contrato, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, le cancelará de forma **PARCIAL**, conforme a entregas parciales, dentro de los TREINTA DÍAS HÁBILES siguientes a la radicación completa de la siguiente documentación:

- Informe del Supervisor del contrato de recibo a entera satisfacción del bien solicitado.
- Factura, cuenta de cobro, conforme al cumplimiento de los requisitos plasmados en el estatuto tributario (E.T.) artículo 617, normatividad y demás disposiciones en materia de facturación.
- Certificación firmada por el representante legal y/o contador público o revisor fiscal y Planilla única de pago donde conste el pago de los aportes a los sistemas de Seguridad Social (Pensión, Salud y Riegos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) de conformidad con el artículo 8 del Decreto 0862 del 26 de Abril de 2013, por medio del cual se reglamenta parcialmente la ley 1607 de 2012.

Nota 1: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

2.9. TIPO DE CONTRATO: (Suministro).

2.10. ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. **569 del 18 de mayo de 2016** por el cual se delega parcialmente la facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será responsabilidad el Director Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares la facultad de contratar por un valor de hasta 5.000 SMMLV. Resolución 08 del 03 enero de 2017 se fijan las cuantías.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Modalidad de contratación corresponde a la selección objetiva reglada en el Decreto 1082 de 2015 en los siguientes artículos:

Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Por suales Tumbes Armados, para Colombia entera.



1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto: 1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas. 2. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente. 3. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. 4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. 5. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil. 6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato. 7. En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo. 8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato. . (Decreto 10825 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.5).

Se aplicará esta modalidad atendiendo a la regla general señalada por la ley, garantizando, la libre concurrencia y la transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la Entidad y logrando satisfacer la necesidad previamente identificada en el presente estudio.

Así mismo en aplicación a las normas presupuestales Ley No. 1815 de 07 de Diciembre de 2016, por la cual se decreta el Presupuesto de Rentas y Recursos de Capital y Ley de Apropiações para la vigencia fiscal 2017, decreto 2170 del 27 de diciembre de 2016 por la cual se liquida el presupuesto general de la nación vigencia 2017, y la Resolución 08 del 03 de Enero de 2017 donde se fijan las cuantías para contratar en la Agencia Logística durante el año 2017.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de mínima cuantía de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 2 literal b, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Del Decreto 1082 de 2015.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			
Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera.</small>			

3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

(ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

3.3 LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL.

(ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1. Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al presente estudio y documentos previos.

4.2. Estudio de mercado:

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, como a continuación se indica:

El resumen de la discriminación de las cotizaciones para los comedores AGLO CACOM 2 es el siguiente:

Id	Firma	Identificación	Valor Cotización
1	ASOCIACION ACCION SOCIAL FAC NUESTRA SEÑORA DE LORETO SECCIONAL APIAY	822001346	\$3.895
2	COMESTIBLES RICA TORTA	890706818	\$2.894
TOTAL PROMEDIO			\$3.946

**PRECIOS AJUSTADOS CON EL INCREMENTO DE LA REFORMA TRIBUTARIA LEY 1819/2016
(INCREMENTO DEL IVA EN 3 PUNTOS 3%)**

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CONTRATO ANTERIOR	BASE	IVA (19%)	TOTAL	IPC	A (TOTAL + IPC 5,75%)	B ASOCIACION ACCION SOCIAL FAC NUESTRA SEÑORA DE LORETO SECCIONAL APIAY	C COMESTIBLES RICA TORTA	D PROMEDIO COTIZACIONES (PROMEDIO DE B+C+D)	PROMEDIO DE A + D HISTORICO Y PROMEDIO COTIZACIONES	PROMEDIO A OFERTAR
CACOM 2	PAN BLANDITO DE 60 G	UNIDAD	233,33		0	233	13	246,75	276	217	247	247	247
	MANTECADA DE 70 G	UNIDAD	733,33	632	120	752	43	795,55	625	386	506	651	651
	PAN PERA DE 100G	UNIDAD	433,33	374	71	445	26	470,10	454	384	419	445	445
	LIBERAL X 80 G	UNIDAD	466,67	402	76	479	28	506,27	625	392	509	507	507
	RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE DE 70 G	UNIDAD	433,33	374	71	445	26	470,10	450	386	418	444	444
	MOGOLLA DE 100 G	UNIDAD	233,33		0	233	13	246,75	420	362	391	319	319
	PAN ROLLO DE 100 G	UNIDAD	233,33		0	233	13	246,75	420	362	391	319	319
	BROWNIE DE 50 G	UNIDAD	916,67	790	150	940	54	994,45	625	405	515	755	755
	TOTAL PROMEDIO												\$ 3.686

NOTA No. 1: EN NINGUN CASO LA OFERTA PUEDE SUPERAR EL PRECIO PROMEDIO TOTAL, NI EL PRECIO PROMEDIO POR ITEM DE CADA ARTÍCULO.

NOTA No. 2: LAS ENTREGAS SERÁN DIARIAS Y SE REALIZARAN TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES PLANTEADAS EN EL COMEDOR Y EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS DE 5 AM A 9 AM, EN EL SITIO INDICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, NO SE PERMITE ENTREGAR LOS PRODUCTOS EN HORAS DE LA NOCHE.

NOTA No. 3: LOS PRECIOS UNITARIOS QUE SEAN OFERTADOS DEBERÁN SER APROXIMADAMENTE AL ENTERO YA QUE DE ACUERDO A LA CIRCULAR NÚMERO 027 ALDG-ALDFN-260 DEL 23 DE NOVIEMBRE DE 2015 NO SE PODRÁ TRAMITAR FACTURACIÓN CON CENTAVOS A PARTIR DE ENERO DE 2016.

Por lo anterior se tomo como como referencia el estimativo promedio y se procede a ejecutar el presupuesto con base en las necesidades manifestadas por los administradores de los comedores Aglo dentro del presente proceso.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE		TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE			
LICITACIÓN			PPC			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES		PPC			
	SUBASTA INVERSA		MENOR PRECIO			
	MENOR CUANTÍA		PPC			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		PPC			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORÍA		CALIDAD			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA		CONDICIONES DEL MERCADO			
	EXCLUSIVA					
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA					
	ARRENDAMIENTOS					
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES					
MÍNIMA CUANTÍA		X	MENOR PRECIO		X	

PPC: Ponderación precio calidad; C/B: Costo/Beneficio PTS: Propuesta técnica simplificada. PTD: Propuesta técnica detallada; D.A: Diseño Arquitectónico

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales dará apertura a un proceso de **CONTRATACION DE MINIMA CUANTÍA**, para el ofrecimiento más favorable se tendrá en cuenta como criterio de evaluación económica la adquisición en condiciones de mercado.

TÉCNICO:	Evaluación	Cumple / No Cumple
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / No Habilitado
FINANCIERO	Verificar	No Habilitado / Habilitado
ECONÓMICO:	Evaluar	Menor Precio, Que No supere el Presupuesto Oficial

6. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

SE DEBE CONTEMPLAR LOS RIESGOS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	3	3	2	Riesgo Bajo	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	04 de Julio de 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACION INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quién deberá responder 100% por los precios que aceptó y que pactó contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad puede incurrir en un detrimento	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	04 de Julio de 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del 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
	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACION	Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	04 de Julio de 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	TRANSPORTE DE MATERIAL	El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte	Demoras en la ejecución del contrato	2	4	4	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	04 de Julio de 2017	30 de Noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. 	Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.
<ul style="list-style-type: none"> Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. 	Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio: Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de (04) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.
<ul style="list-style-type: none"> El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. 	Suficiencia del 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.

8. TRATADOS O ACUERDOA INTERNACIONALES (NO APLICA CUANDO ES MINIMA CUANTIA)

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

En cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Agencia Logística ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo, en caso de que así no lo hiciera el Contratista, la Agencia Logística tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al Contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de bienes, servicios y/o obra civil, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2017.

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Ubicación
50181901; 50182001	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PAN, GALLETAS Y PASTELITOS DULCES PARA LOS DIFERENTES COMEDORES DE TROPAS DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES.	40.000.000 COP	Meta - Villavicencio

ORIGINAL FIRMADO

PD. AMPARO HERNANDEZ HINCAPIE
COORDINADORA ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS
INTEGRANTE COMITÉ TECNICO

ORIGINAL FIRMADO

PD MARITZA CAGUA BAQUERO
INGENIERA DE ALIMENTOS

ORIGINAL FIRMADO

PD. ASTRID JOHANA FORERO HERNANDEZ
PROFESIONAL DE CONTRATOS
INTEGRANTE COMITÉ JURIDICO

ORIGINAL FIRMADO

PD DIEGO ALEJANDRO BELTRAN CESPEDES
INTEGRANTE COMITÉ ECONÓMICO – FINANCIERO

ORIGINAL FIRMADO

Elaboró: AASD Lina María Gil Jiménez.
Cargo: Auxiliar Comedores

ORIGINAL FIRMADO

Revisó: PD Astrid Johana Forero H.
Cargo: Profesional de Contratos

ORIGINAL FIRMADO

Aprobó: CR (Rva) Roberto Dussan Mejía
Cargo: Director Regional llanos

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial</small> de la Defensa <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

“ANEXO A”

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACION

 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera</p>
	TITULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:		
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014		

PROCESO																
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO																
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</p>	SUBPROCESO		NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.													
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
	F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009													
Producto/Nombre		SIC 33123 PAN ROLLO														
Género	No aplica															
Variedad	No aplica															
Grado de Madurez	No aplica															
Nombre Genérico	Pan Rollo															
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.															
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura.															
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>11.8 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>12.1 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>33.5 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>317 Kcal</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valor	Proteína	11.8 % Mínimo	Grasa	12.1 % Máximo	Carbohidratos	40 % Máximo	Humedad	33.5 % Máximo	Calorías	317 Kcal
Componente	Valor															
Proteína	11.8 % Mínimo															
Grasa	12.1 % Máximo															
Carbohidratos	40 % Máximo															
Humedad	33.5 % Máximo															
Calorías	317 Kcal															
Requisitos Nutricionales	No aplica															
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E. Coli	Ausente		
Análisis	Valor															
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo															
Coliformes totales	< 3 NMP/g															
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g															
E. Coli	Ausente															
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 g.															
Presentación	Canastilla x 30 unidades.															
Empaque	Bandeja de cartón de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.															
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.															
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.															
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.															
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.															
Requisitos Normativos	No aplica															
Requisito Específico	No aplica															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009														
		COD LMFT - 2415														

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/03/2010	



Producto/Nombre		SIC 22093 PAN BLANDITO X 60g																											
Género	No aplica																												
Variedad	No aplica																												
Grado de Madurez	No aplica																												
Nombre Genérico	PAN BLANDITO																												
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																												
Ingredientes	harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura.																												
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Pan blando</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa (g/100 g de harina)</td> <td>6,0</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en % m/m</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda, en %</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Requisito	Pan blando		Mínimo	Máximo	Grasa (g/100 g de harina)	6,0	18	Humedad, en % m/m	20	40	Fibra cruda, en %	-	-	Proteínas en %	9	-							
Requisito	Pan blando																												
	Mínimo	Máximo																											
Grasa (g/100 g de harina)	6,0	18																											
Humedad, en % m/m	20	40																											
Fibra cruda, en %	-	-																											
Proteínas en %	9	-																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																												
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>					Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E.Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																												
	n	c	m	M																									
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																									
Análisis	Valor																												
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo																												
Coliformes totales	< 3 NMP/g																												
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g																												
E.Coli	Ausente																												
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 60g																												
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																												
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																												
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																												
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una.																												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																												
Requisitos Normativos	No aplica																												
Requisito Específico	No aplica																												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		01/03/2012		COD LMF1 - 1921																									

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO			
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO		
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009	

Producto/Nombre	SIC 33162 BROWNIE x 100 g. SIC 33163 BROWNIE x 80 g. SIC 33164 BROWNIE x 50 g.										
Género	No aplica										
Variedad	No aplica										
Grado de Madurez	No aplica										
Nombre Genérico	BROWNIE										
Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe.										
Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.										
Requisitos Físicoquímicos	<p style="text-align: center;"><i>Los requisitos contemplado en 100 gramos de producto</i></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>7 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>22.5 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>45.1 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>409 Kcal Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Proteína	7 Mínimo	Grasa	22.5 Mínimo	Carbohidratos	45.1 Mínimo	Calorías	409 Kcal Mínimo
Requisito	Valor										
Proteína	7 Mínimo										
Grasa	22.5 Mínimo										
Carbohidratos	45.1 Mínimo										
Calorías	409 Kcal Mínimo										
Requisitos Nutricionales	No aplica										
Otras características del producto	No aplica										
Contenido	El SIC 33162 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 33163 debe tener un peso neto de 80 gramos. El SIC 33164 debe tener un peso neto de 50 gramos.										
Presentación	El SIC 33162 debe tener 292 unidades en por caja de carton corrugado. El SIC 33163 debe tener 360 unidades en por caja de carton corrugado. El SIC 33164 debe tener 480 unidades en por caja de carton corrugado.										
Empaque	El producto debe ser empacado en la siguiente estructura: polipropileno biorentado+ polipropileno metalizado.										
Rotulado	El producto deben cumplir con lo estipulado en la Res Min. Protección Social 5109/2005.										
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 40 días.										
Condiciones de Embalaje	No aplica										
Condiciones de Transporte	No aplica										
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.										
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con máximo 15 días después de la fecha de fabricación.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.										

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	15/07/2009	COD LMFT - 2424
-----------------------------------	------------	-----------------

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 33125 RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE		
Género	<i>No aplica</i>			
Variedad	<i>No aplica</i>			
Grado de Madurez	<i>No aplica</i>			
Nombre Generico	Roscon			
Descripcion del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y homeo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.			
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo.			
Requisitos Físicoquímicos	<i>No aplica</i>			
Requisitos Nutricionales	<i>No aplica</i>			
Otras características del producto	<i>No aplica</i>			
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 70 g.			
Presentacion	Canastilla x 25 unidades.			
Empaque	Bolsa de primer uso, grado tipo alimentario de estructura en polietileno.			
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.			
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.			
Requisitos Normativos	<i>No aplica</i>			
Requisito Especifico	<i>No aplica</i>			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009		
		COD LMFT - 2419		

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, por Colombia entera</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO															
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO															
 <small>AGENCIA LOGISTICA</small> <small>FUERZAS MILITARES</small> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, por Colombia entera</small>												
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.														
	TITULO														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009													
Producto/Nombre	SIC 33139 MOGOLLA														
<i>Género</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Variedad</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Grado de Madurez</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Nombre Genérico</i>	Pan Blandito														
<i>Descripción del Producto</i>	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.														
<i>Ingredientes</i>	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura.														
<i>Requisitos Fisicoquímicos</i>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>11.8 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>12.1 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>33.5 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>317 Kcal</td> </tr> </tbody> </table>			Componente	Valor	Proteína	11.8 % Mínimo	Grasa	12.1 % Máximo	Carbohidratos	40 % Máximo	Humedad	33.5 % Máximo	Calorías	317 Kcal
Componente	Valor														
Proteína	11.8 % Mínimo														
Grasa	12.1 % Máximo														
Carbohidratos	40 % Máximo														
Humedad	33.5 % Máximo														
Calorías	317 Kcal														
<i>Requisitos Nutricionales</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Otras características del producto</i>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E. Coli	Ausente		
Análisis	Valor														
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo														
Coliformes totales	< 3 NMP/g														
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g														
E. Coli	Ausente														
<i>Contenido</i>	El producto debe tener un peso neto de 100 g.														
<i>Presentación</i>	Canastilla x 30 unidades.														
<i>Empaque</i>	Bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.														
<i>Rotulado</i>	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
<i>Vida Útil</i>	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.														
<i>Condiciones de Embalaje</i>	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.														
<i>Condiciones de Transporte</i>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
<i>Requisitos Normativos</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Requisito Específico</i>	<i>No aplica</i>														
<i>Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor</i>	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.</p> <p>- Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009															
COD LMFT - 2421															

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO			
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO		
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009	



Producto/Nombre	SIC 33121 MANTECADA												
Género	No aplica												
Variedad	No aplica												
Grado de Madurez	No aplica												
Nombre Genérico	Roscon												
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.												
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias.												
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>7.2 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>15.4 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>50.9 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>25.0 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>371.4 Kcal</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor	Proteína	7.2 % Mínimo	Grasa	15.4 % Máximo	Carbohidratos	50.9 % Máximo	Humedad	25.0 % Máximo	Calorías	371.4 Kcal
Componente	Valor												
Proteína	7.2 % Mínimo												
Grasa	15.4 % Máximo												
Carbohidratos	50.9 % Máximo												
Humedad	25.0 % Máximo												
Calorías	371.4 Kcal												
Requisitos Nutricionales	No aplica												
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g				
Análisis	Valor												
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo												
Coliformes totales	< 3 NMP/g												
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g												
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 70 g.												
Presentación	Canastilla x 30 unidades.												
Empaque	Bandeja de cartón de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.												
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.												
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.												
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.												
Requisitos Normativos	No aplica												
Requisito Específico	No aplica												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.</p> <p>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009													
COD LMFT - 2410													

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO			
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO		
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009	
SIC 33124 PAN PERA			
Producto/Nombre			
Género			
Variedad			
Grado de Madurez			
Nombre Genérico			
Descripción del Producto			
Ingredientes			
Requisitos Físicoquímicos			
Requisitos Nutricionales			
Otras características del producto			
Contenido			
Presentación			
Empaque			
Rotulado			
Vida Útil			
Condiciones de Embalaje			
Condiciones de Transporte			
Requisitos Normativos			
Requisito Específico			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009			
COD LMFT - 2413			

PROCESO: <div style="text-align: center;">GESTION DE LA CONTRATACIÓN</div>			
	SUBPROCESO: <div style="text-align: center;">PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES</div>		
	TITULO: <div style="text-align: center;">ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS</div>		
	CÓDIGO: <div style="text-align: center;">F02-PGN-S01</div>	VERSIÓN No. <div style="text-align: center;">03</div>	FECHA: <div style="text-align: center;">08-10-2014</div>



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa
Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia entera

PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC LIBERAL X 80 g																
Género	No Aplica																
Variedad	No Aplica																
Grado de Madurez	No Aplica																
Nombre Genérico	LIBERAL																
Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.																
Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.																
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. La fruta cristalizada con la que se elabora el producto no podrá tener indicios de fermentación o contaminación de cualquier tipo. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia
Ítem Evaluado	Requisito																
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																
Contenido	El SIC debe pesar 80 gramos.																
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.																
Rotulado	Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005,																
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días																
Condiciones de Embalaje	El producto debe entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 15 unidades.																
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en vehículo con acta de visita sanitaria FAVORABLE vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. El producto debe contar con registro sanitario.																
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas máximo 3 días después de su fecha de fabricación.																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 19/04/2011																	
COD LMFT -																	