Fecha: 12 octubre de 2018

DEPENDENCIA: Dirección de Producción

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL:

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Dirección de Producción solicita adelantar un proceso contractual para "**ADQUIRIR AGUADEPANELA CON QUESO, ALIMENTO FORTIFICADO GRANILADO Y BARRA BLANDA TIPO NOUGAT DESTINADOS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**", de acuerdo al siguiente cuadro:

LOTE No.	CODIGO SAP	ELEMENTO	CANTIDAD A ADQUIRIR	UNIDAD DE MEDIDA	EMBALAJE	PRECIO UNITARIO A DEMANDAR COMPRA	VALOR PRESUPUESTO POR LOTE
1	500000001	AGUADEPANELA CON QUESO	18.265	UNIDAD	500 UNIDADES X 30 GRAMOS	$ 930,00	$16.986.450,00
2	500000003	ALIMENTO FORTIFICADO	18.266	UNIDAD	400 UNIDADES X 25 GRAMOS	$ 697,00	$12.731.402,00
3	500000015	BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NOUGAT)	36.527	UNIDAD	500 UNIDADES X 25 GRAMOS	$773,00	$28.235.371,00

ANTECEDENTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas con el suministro de bienes y servicios a través de la producción, adquisición, almacenamiento y distribución de bienes y servicios, para satisfacer las necesidades de las Fuerzas Militares y el Sector Defensa en todo el territorio nacional; y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3^0 de la ley 80 de 1993, que reza: "*Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines*."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación No. 4746 de 2005.

En desarrollo de esta misión, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares suscribió el Contrato Interadministrativo No. 014/2018-MDN-EJC-ARC con el Ministerio de Defensa Nacional el 29 de agosto de 2018, cuyo objeto es el suministro de RACIONES DE CAMPAÑA DE 24 HORAS, LISTAS PARA CONSUMIR de conformidad con la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016, el

cual contempla el ensamble de 91.323 raciones de campaña con entrega 15 de diciembre de 2018.
Considerando lo anterior, se hace necesario adelantar un proceso contractual para la adquisición de bienes y/o productos que integran las raciones de campaña con destino a las diferentes fuerzas.

Teniendo en cuenta que persiste la necesidad de cumplir con las entregas de raciones pactadas en el Contrato Interadministrativo No. 014/2018-MDN-EJC-ARC, y dado que las raciones de campaña están destinadas a cubrir la alimentación de los soldados, infantes y policías que integran las Fuerzas Militares y Policía Nacional, quienes encauzan su accionar a la conservación de la soberanía e integridad territorial, ejecutando operaciones conjuntas de paz, maniobras aéreas, navales y terrestres, todas para salvaguardar a la población de cualquier tipo de amenaza que afecte la consecución y el mantenimiento del bienestar integral; además se debe señalar que el éxito de cualquier operación militar no sólo depende de fundamentales elementos como el armamento o el transporte. Al momento de patrullar o combatir, es la alimentación la que marca la diferencia en el estado de ánimo del soldado y la que le provee la energía necesaria para cumplir su misión, por ello la ración de campaña o "paquete de alimentos que emplean las Fuerzas Militares y de Policía para nutrir a sus miembros en desarrollo de operaciones especiales*",* para la Dirección de Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares es una prioridad que no puede cumplirse con cualquier tipo de alimentos ni de cualquier manera; la misión de la entidad es proveer soluciones en abastecimientos Clase I, es decir alimentación para las Fuerzas Militares y de Policía de nuestro país; y la dieta de los militares siempre ha sido una de las más estrictas y exigentes. Sus raciones están pensadas para que el soldado no sufra de alergias, de descomposición, o de desnutrición, aunque a la vez hay que evitar que gane demasiado peso.

Por lo anterior, la Subdirección General de Contratación, previa solicitud de la Dirección de Producción, adelantó el proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa No. 002-190-2018, para ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, en el cual no se recibió oferta para todos los productos requeridos, por lo que es prioritario para la Dirección de Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, solicitar a la Subdirección General de Contratación, el inicio de un nuevo proceso contractual encaminado a la adquisición de estos bienes a fin de dar cumplimiento a los compromisos adquiridos con las diferentes Fuerzas.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

Las adquisiciones anteriores se realizaron así:

- A través de la Bolsa Mercantil de Colombia.
- Proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa No. 002-158-2018
- Procesos de Mínima Cuantía 002-170-2018, 002-171-2018, 002-172-2018, 002-173-2018, 002-174-2018, 002-175-2018, 002-176-2018, 002-177-2018, y 002-178-2018.

OBJETO A CONTRATAR

ADQUIRIR AGUADEPANELA CON QUESO, ALIMENTO FORTIFICADO GRANILADO Y BARRA BLANDA TIPO NOUGAT DESTINADOS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

VALOR MAXIMO A CONTRATAR

El valor máximo para la presente contratación es de **CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS VEINTITRES PESOS ($57.953.223,00)** M/CTE INCLUIDO DE IVA y demás costos directos e indirectos a que haya lugar.
Para esta contratación, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el CDP No. 41818, del 5 de septiembre de 2018.

RUBRO PRESUPUESTAL

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
NMOA - DIRECCION DE PRODUCCION	A-5-1-1-1-0-1-11 VIVERES Y RANCHO - MATERIA PRIMA	Propios	20	CSF

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

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

LOTE 1: AGUA DE PANELA CON QUESO

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	20	23	00	Bebidas no alcohólicas
E	50	16	15	00	Chocolates, azucares y edulcorantes productos

LOTE 2: ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	20	23	00	Bebidas no alcohólicas
E	50	16	15	00	Chocolates, azucares y edulcorantes productos

LOTE 3: BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NOUGAT)

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	16	18	00	Productos de Confitería
E	50	16	15	00	Chocolates, azucares y edulcorantes productos

PLAZOS Y SITIOS DE ENTREGA DE LOS BIENES

El plazo previsto para la entrega de los bienes adquiridos, será el siguiente:

PRODUCTO	FECHA PARA LA ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	HORARIO DE ENTREGA
AGUADEPANELA CON QUESO	30 de octubre de 2018	Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Dirección de Producción - Kilómetro 2.5 vía Medellín Parque Industrial Portos Sabana Calle 80— Bodega 3	De 08:00 a 12:00 Horas y de 14:00 a 15:00 Horas
ALIMENTO FORTIFICADO			
BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NOUGAT)			

NOTA 1: Se aclara que no está permitida la modificación en cuanto a cantidad, valor y fecha de entrega de los productos sin que medie la autorización expresa del supervisor del contrato y del Subdirector General de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, razón por la cual cualquier modificación frente a las cantidades o cronogramas de recepción diferentes a los aquí señalados y/o con personas diferentes a las autorizadas no serán objeto de pago.

NOTA 2: Para el caso de producto LECHE AZUCARADA, en el empaque del producto a entregar se debe registrar en la fecha de fabricación, el mismo mes en que se realiza la entrega.
Los participantes en el proceso informarán a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Dirección de Producción, máximo con 48 horas de anticipación a la entrega del producto, la información relacionada con el transportador (Nombre del conductor, placas del vehículo, descripción de la mercancía, cantidad, entre otros), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial. Los datos mencionados se remitirán vía correo electrónico al siguiente e-mail:

martha.garzon@agencialogistica.gov.co
yamile.betancourt@agencialogistica.gov.co
luis.chavarro@agencialogistica.gov.co
faiver.gomez@agencialogistica.gov.co
marisol.guzman@agencialogistica.gov.co

CONDICIONES DE ENTREGA

- Los vehículos que transporten carga de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Resolución 2674 de 2013 o aquella norma que las modifique, derogue, adicione o actualice, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega.

- De igual manera deben garantizar la entrega de los productos en la puerta de la bodega de La entidad, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre); cada vehículo que ofrezca el contratista, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables.

- El contratista, previo a la entrega, deberá allegar acta de inspección sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM.

- El contratista debe mantener copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad, en cualquier momento.

- En el caso, que la ALFM evidencie que el producto entregado presenta diferencias, tales como producto con registros sanitarios, permisos sanitarios o notificaciones sanitarias diferentes a la documentación presentada, novedades en la calidad del mismo, entre otros, se procederá a realizar la devolución correspondiente a efectos del cambio respectivo so pena de la imposición de multas que sea procedente.

- No se admiten coordinaciones que modifiquen los plazos, lugares y cantidades de entrega, entre el contratista y el almacenista de ALFM.

- Si el producto entregado en la ALFM es inmovilizado, retenido, congelado o decomisado por parte de las autoridades territoriales de Salud o el INVIMA por incumplimiento de la normatividad sanitaria establecida para estos productos, el contratista debe hacer la sustitución del producto en forma inmediata y los costos generados por esta situación estarán a su cargo.

COSTOS DE ENTREGA: Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el contratista.

DOCUMENTOS Y TRÁMITES PARA LA ENTREGA: Para la entrega de los productos se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Factura original y dos copias por cada producto entregado, con el cumplimiento de los requisitos de ley, previa coordinación del horario de entrega.

- Las facturas de las entregas deben ser firmadas por el Supervisor del Contrato y/o el almacenista que recepcione los productos, indicando claramente nombre completo, cédula de ciudadanía, cargo y fecha de recepción del producto.

- Al momento de la entrega, el Supervisor del Contrato y/o el almacenista suministrara, diligenciara y firmara el registro de “recepción del producto”.

- En caso de devoluciones o diferencias en las cantidades facturadas y efectivamente recibidas, estas deben ser certificadas por el Supervisor del Contrato y/o el almacenista, en el

mismo documento; en el caso de rechazos, se informará al contratista para que proceda al cambio respectivo, so pena de la imposición de multas que sea procedente.

NOTA 1. Los productos facturados solo serán objeto de recibo a satisfacción e ingresados al Sistema de inventarios ERP-SAP y para trámite de pago, una vez se cuente con los certificados a conformidad (reportes de análisis CUMPLE) emitidos el ente Certificador contratado por la Entidad.

NOTA 2. No se aceptan facturas borradas, tachadas o enmendadas.

- **Declaración de calidad del lote a entregar.** (Anexo de declaración de conformidad). El contratista al momento de la entrega deberá suministrar el Anexo de declaración de conformidad debidamente diligenciado y suscrito, el cual será entregado al Supervisor del Contrato y/o el almacenista.

- **Carta de justificación identificación de lotes:** El contratista deberá suministrar al momento de la entrega de los productos, el documento original y aprobado por la entidad, donde se justifican las razones técnicas y los criterios utilizados bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes para análisis de laboratorio, firmado por el representante del área de calidad y el representante legal de la empresa.

CONDICIONES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SE TENDRAN EN CUENTA, SOLO CUANDO APLIQUEN, DE ACUERDO A CADA PRODUCTO QUE SE PRETENDA OFERTAR:

REUNIÓN DE COORDINACIÓN:

En caso de requerirse, la ALFM, convocara a reunión en la ALFM mediante citación a los contratistas, con el fin de aclarar dudas que existan con respecto a la ejecución de los contratos, coordinar sabores de los productos a entregar, aspectos técnicos y operativos para el desarrollo de las entregas y en general, coordinar cualquier tema relacionado con los productos contratados.

APROBACIÓN DE ARTES:

Los contratistas de los productos: comidas listas, caja empaque ración y bolsa empaque ración deberán, antes de iniciar la producción definitiva, realizar las siguientes actividades:

- El mismo día de la adjudicación los contratistas deberán solicitar a la Dirección de Producción de la ALFM, los artes para la impresión de las mismas (Para el caso de las bolsas de empaque de ración de campaña se deben tener en cuenta que corresponden a aproximadamente 5 menús, con dos fechas de vencimiento diferentes) y relación de cantidades requeridas por la Fuerza Militar.

- Los artes en mención, se entregarán por parte de la Dirección de Producción a los contratistas, el día de la adjudicación (las imágenes con los logos y cantidades (si aplica), los cuales irán impresos en las cajas -empaque primario - de cada una de las comidas listas por entregar, bolsas de ración y caja de ración).

- Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la adjudicación y antes de la impresión definitiva de las mismas, los contratistas deberán presentar el diseño de los empaques con el arte impreso a la Dirección de Producción para su aprobación.

- Máximo a los dos (2) días hábiles siguientes a la entrega del diseño con el arte impreso, la ALFM notificara al contratista la aprobación de los mismos.

NOTA: Es importante indicar que el uso de los diferentes LOGOS, incluido el de la ALFM, es para uso exclusivo de los productos de la presente contratación y para las unidades adquiridas, por lo tanto, no podrán ser utilizados con otro fin distinto.

CONDICIONES GENERALES DEL PRODUCTO:

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante, productor o comercializador y en las condiciones establecidas en las fichas técnicas de cada producto que se encuentran anexas a este proceso, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas. El rotulado debe indicar el correspondiente registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, así mismo, cumplir con todo lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05 y **Norma Técnica Militar 0065-A6, Errata de mayo de 2016 Ración de Campaña Lista para Consumir**, en caso de efectuar rotulado nutricional en el empaque del producto el mismo deberá cumplir con la Resolución No. 333 de 2011.

- La Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá en cualquier momento de la etapa del proceso efectuar visitas técnicas a las plantas de producción, sin previo aviso, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos contenidos dentro de la Ficha Técnica de producto, Resolución 2674/13, NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016 – A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Guía de la evaluación de la conformidad del material logístico GTMD-0004-A2 y demás normas sanitarias o de calidad relacionadas, o aquellas que las actualicen, deroguen, complementen, modifiquen, adicionen, etc. (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega).

  En estas visitas podrá participar tanto personal de la ALFM, o designados de las Fuerzas Militares. Si se encuentra alguna novedad al respecto, se darán por escrito las observaciones y en conjunto con el contratista, quien elaborará los planes de acción para subsanarlos, deberán ser de estricto cumplimiento en un periodo máximo de quince (15) días calendario posterior a la notificación de las observaciones por parte de la Entidad; esto sin perjuicio de los análisis y demás condiciones que se deban cumplir de acuerdo a la ficha técnica de producto. Igualmente, si a través de las visitas se evidencia circunstancias, condiciones o no

conformidades que afecten la inocuidad de los productos, no se elaborará plan de acción y se procederá a la declaración del incumplimiento y la imposición de multas respectivas.

- La ALFM podrá realizar un muestreo por lote entregado durante la ejecución del contrato de acuerdo a lo establecido en el documento ficha técnica de producto, dicho "muestreo" será aplicable para todos los productos entregados bajo del mismo número de lote analizado, a partir de una muestra representativa de acuerdo a la cantidad del lote entregado.

CRONOGRAMA DE PRODUCCION:

El contratista deberá entregar a la ALFM, el cronograma de producción de cada uno de los productos, correspondiente a cada una de las entregas, el cual deberá ser entregado por el contratista al supervisor del contrato, como máximo dos (02) días hábiles después de la fecha de la legalización del contrato. Lo anterior con el fin de programar las respectivas visitas a lo largo de la ejecución del contrato.
Para el caso del kit de sobre de sal (2 und) – sobre de azúcar (2 und) – sobre de café granulado (2 und), el contratista deberá informar a la Agencia dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, la fecha en que la planta efectúa el proceso de ensamble para que la Agencia adelante la visita de inspección durante el ensamble y poder realizar el muestreo a fin de verificar que no existen riesgos que ocasionen la contaminación en el producto.

La materia prima de raciones de campaña deberá cumplir con las siguientes generalidades:

- Los aditivos utilizados en los diferentes productos alimenticios, deberán cumplir con la legislación sanitaria, en cuanto a aditivos permitidos, dosis de empleo, límites de tolerancia y demás requisitos establecidos, igualmente se deberá cumplir con la Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones". El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o reemplace, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los productos no deberán presentar descomposición, mal sabor, mal olor, rancidez, oxidación, fermentación, cambios organolépticos no deseados o que indiquen deterioro, alteración o descomposición.

- Todos los productos deberán estar provistos de un sistema de abre fácil. Los productos deben cumplir al 100% con los requisitos establecidos en el Documento ficha técnica del producto, las características organolépticas de los productos deben diseñarse de tal forma que los mismos sean agradables a la vista, los productos deben ser elaborados basándose en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado, de acuerdo a lo solicitado en la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016.

- Las bolsas termoselladas para el empaque de las comidas listas y para los productos de panadería, deberán ser cerradas por medio de procesos de termosellado. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes, rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos, hinchamiento, delaminación, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o de grasa o algún otro defecto

similar. La bolsa no debe presentar arrugas en el sello, deben tener bordes redondeados. El equipo de sellado no deberá permitir ninguna arruga sobre la superficie del cierre.

MUESTREO:

El muestreo se realizará por parte del ente certificador contratado por la ALFM, en los casos que se requiera la presencia de delegados de la Subdirección de Normas Técnicas – SUNOT del Ministerio de Defensa Nacional y/o las Fuerzas Militares; actividad en la que el ente certificador identificará las contra-muestras correspondientes de cada producto, las cuales serán entregadas al mismo para su respectiva custodia.

Los productos serán recepcionados a satisfacción por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, una vez se cuente con los resultados de los análisis de laboratorio y certificación por parte del ente certificador contratado por la ALFM, en donde conste el cumplimiento de los análisis microbiológicos y esterilidad comercial, para el caso de comidas listas. Y adicionalmente se recepciona a satisfacción con el análisis de laboratorio en donde se verifica el cumplimiento con respecto a composición, contenido nutricional y demás requisitos establecidos en los documentos ficha técnica de producto, anexo requisitos microbiológicos, legislación sanitaria aplicable y ficha técnica de negociación. Igualmente, la ALFM verificará el peso, rotulado y demás condiciones o requisitos exigidos dentro de los documentos ficha técnica de producto.

El muestreo será requerido por la ALFM informando la fecha del mismo al ente certificador contratado, y de ser necesario a la SUNOT, con el fin de que sea programada la actividad en conjunto con debida antelación; para tal fin 48 horas antes de cada una de las entregas los contratistas deberán enviar la relación de productos a entregar, lotes por entregar y las correspondientes cantidades.

El muestreo de los productos se efectuará únicamente cuando este el 100% de la materia prima en las bodegas de la ALFM (Dirección de Producción) y se realizará análisis de laboratorio por parte del ente certificador contratado por la ALFM.

COSTOS ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Los costos de los análisis de laboratorio microbiológico y de aflatoxinas de los productos de panadería y energético, los análisis de gas residual para las comidas listas estarán a cargo de la ALFM y se realizarán a través del ente certificador contratado, los costos del resto de análisis de laboratorio incluidos los análisis de esterilidad comercial que se generen para la totalidad de productos estarán a cargo del contratista; pero serán realizados a través del ente certificador contratado por la ALFM y su valor serán descontados del valor de la factura que presente para pago de los productos.

Cuando se presenten novedades en los resultados de análisis de laboratorio realizados por el Ente certificador contratado por la ALFM, o se realice sustitución de los productos y por ende haya necesidad de realizar un segundo o más análisis de laboratorio, los costos que sean generados derivado de esta situación, también deberán ser asumidos por el contratista y serán descontados del valor de la factura que presente para pago de los productos.

Cuando se presenten problemas de calidad y dentro de la vida útil del producto, el contratista debe enviar personal especializado para verificar y solucionar los problemas en cualquier lugar del país donde se presente la deficiencia, y efectuar los cambios de los productos defectuosos o dañados en los lugares donde se presenten los problemas, cubriendo la totalidad de los costos que se generen de esta actividad, incluyendo los productos contaminados por la no conformidad presentada, es decir sin costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en un término no mayor a quince (15) días calendario una vez recibida la notificación por parte de la Entidad.

Cuando el resultado del balance global de la ración emitido por el ente certificador sea NO CONFORME y dentro de la vida útil del producto, el contratista del producto que afecta el balance en mención, el cual será notificado por la ALFM, deberá efectuar el cambio de la totalidad de los productos, cubriendo la totalidad de los costos que se generen de esta actividad; es decir sin costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en un término no mayor a ocho (8) días calendario una vez recibida la notificación por parte de la Entidad.

Igualmente se deberá tener en cuenta lo siguiente:

PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTILLAS, ENERGÉTICOS, EMPAQUES Y REFRESCOS

- Para el caso de los productos de panadería, pastillas, energéticos y empaques se debe entregar máximo dos (2) lotes por producto y para el refresco máximo dos (2) lotes por sabor.

- Se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos realizando ensayos de laboratorio para los productos de panadería, energéticos, pastillas y empaques al 100% de los lotes entregados de forma independiente.

- Una vez se obtenga dictamen de calidad por parte del el ente certificador contratado por la ALFM, en el cual se indique que el resultado del análisis de laboratorio microbiológico, aflatoxinas o gas residual es NO SATISFACTORIO o NO CUMPLE, el producto debe ser inmediatamente rechazado, es decir el dictamen es INAPELABLE, y el contratista debe efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordará a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado. La sustitución del producto será sometida a análisis de laboratorio y si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple, se procederá a declarar el incumplimiento e imponer las multas que sean pertinentes.

- Para el caso de la Leche condensada, el contratista deberá entregar los diferentes lotes de producto garantizando el total cumplimiento de las condiciones definidas dentro del pliego de condiciones, ficha técnica y la legislación correspondiente, para aceptar el producto, una vez entregado el producto, el ente certificador procederá a realizar el muestreo del producto de acuerdo con la programación efectuada para la evaluación de los requisitos microbiológicos.

Los costos del muestreo y los análisis de laboratorio realizados por el Ente Certificador contratado por la Agencia, descritos anteriormente estarán a cargo de la ALFM; los microbiológicos y demás

análisis estarán a cargo del contratista y serán descontados del valor de la factura que presente para pago de los productos.

Para el kit: sobre de sal (2 und), sobre de azúcar (2 und), sobre de café granulado (2 und), se tendrá en cuenta:

- La planta de ensamble en donde se produzca el kit deberá contar con acta de visita sanitaria con concepto FAVORABLE o Favorable con observaciones que no afecte la inocuidad del producto emitida por la entidad sanitaria (INVIMA o Secretaria de Salud) y debe ensamblar el mismo bajo Buenas Prácticas de manufactura, de tal forma que se aseguren las condiciones de higiene y manipulación. Los elementos utilizados en el kit deberán cumplir con los parámetros establecidos en los documentos de condiciones especiales del kit. Los productos deberán contar con registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario vigente cuando aplique y en el caso de los alimentos deberán ser fabricados en lugares con acta de visita sanitaria con concepto FAVORABLE o Favorable con observaciones que no afecten la inocuidad.

- Los elementos del kit serán sometidos a análisis de laboratorio de forma individual, en caso de que alguno de los componentes del mismo no cumpla con los parámetros, se evaluará el incumplimiento y se solicitará la correspondiente sustitución o indemnización de acuerdo a la tabla de compensaciones que se inserta más adelante.

- Se deberá presentar declaración de conformidad de lote de cada uno de los componentes del kit, emitido por los fabricantes del mismo firmado por sus correspondientes representantes legales. Además, la empresa que efectué el ensamble del kit deberá también emitir otra declaración de conformidad del lote general del cumplimiento de los requisitos del mismo. En todos los casos mencionados, la declaración de conformidad de lote deberá ser diligenciado de acuerdo a la NTC/ISO/IEC/ 17050-1 y con los soportes solicitados en la NTC/ISO/IEC/ 17050-2.

- Antes de iniciar el ensamble del kit y máximo 24 horas posteriores a la legalización del contrato suscrito, el contratista deberá entregar una muestra de cómo quedaría el kit para que sea aprobada por el Dirección de Producción – Raciones de Campaña.

COMIDAS LISTAS

- En el caso de las comidas listas, se pueden entregar varios lotes por producto, para tal fin es fundamental entregar previamente la programación de las entregas (48 horas antes) en la cual los lotes deberán estar perfectamente identificados: producto como tal, cajas masters, remisiones, certificados de conformidad de lote, entre otros.

- Los lotes deben estar debidamente identificados de acuerdo a la información contenida en el numeral 3.3.4. Rotulado de la norma NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016, Errata de mayo de 2016. Se debe verificar el cumplimiento del requisito de esterilidad comercial realizando un muestreo independiente al 100% de la totalidad de lotes identificados para análisis por el contratista. El lote evaluado será el identificado y soportado por el contratista, para lo cual el contratista debe presentar documento donde justifique las razones técnicas y los criterios utilizados, bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes, para análisis de laboratorio,

firmado por el representante del área de calidad y el representante legal de la empresa, máximo a los dos (02) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, la cual deberá ser aprobada por el ALFM máximo a los dos (02) días hábiles siguientes al recibo de dicho documento - previo a la producción. Igualmente, cada una de las entregas, deberá ser acompañada con dicho documento, con el fin de tenerlo en cuenta dentro del procedimiento de muestreo.

- Cuando el resultado del lote evaluado de las comidas listas, arroje resultado de esterilidad comercial NO SATISFACTORIO el lote analizado debe ser rechazado. Una vez se obtenga el dictamen de calidad por del ente certificador, en el cual se indique que el resultado del análisis de esterilidad comercial o gas residual es NO SATISFACTORIO o NO CUMPLE el producto debe ser inmediatamente rechazado, es decir el dictamen es INAPELABLE y el contratista debe efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordará a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado. La sustitución del producto será sometida a análisis de laboratorio y si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple esterilidad comercial, se procederá a la declaración de incumplimiento y la imposición de multas respectivas.

- En el caso del análisis fisicoquímico, se efectuará un solo análisis con muestra compuesta, bajo el cual se evaluará la totalidad de la entrega. Este análisis se realizará nuevamente si por lo menos el 50% del total de los lotes reportaron esterilidad comercial NO SATISFACTORIA, cabe advertir que el costo de este análisis será asumido por el contratista.

- Todas las cajas del embalaje de los productos deberán ser nuevas para cada una de las entregas, elaboradas en material sanitario de primer uso y apto para alimentos, deben indicar el número de lote y demás requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. En las remisiones o facturas con las cuales sea entregado el producto deberán especificar la relación de lotes entregados y el número de unidades correspondientes a cada uno. La ALFM informara al ente certificador la fecha en que deben efectuar el muestreo de la materia prima, la identificación de cada lote y la cantidad de unidades de cada lote, según cronograma de producción entregado.

CANTIDADES PARA MUESTREO:

Para efectos del muestreo, estudios de laboratorio y sustitución de producto no conforme identificado durante el ensamble, todos los contratistas deberán suministrar sin costo adicional y sin que constituya adición, en cada una de las entregas establecidas en el cuadro de entregas, las siguientes cantidades ADICIONALES de muestras:

- Comidas Listas: 200 Unidades. adicionales (En todos los casos compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados).

- Productos de panadería larga vida: 200 Unidades adicionales (En todos los casos, compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados).

- Productos Energéticos: 200 Unidades adicionales (En todos los casos compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados).
- Refresco Hidratante: 200 Unidades adicionales de producto por cada número de lote entregado.
- Kit: 400 Unidades adicionales de producto por cada número de lote entregado.
- Pastillas Purificadoras de Agua: 400 Unidades adicionales por cada lote entregado.
- Pastillas multivitamínicas: 400 Unidades adicionales por cada lote entregado.
- Bolsas de empaque de ración: se deberá entregar de cada menú 20 paquetes adicionales sellados por el contratista (Cada uno de 6 unidades).
- Caja empaque de ración: 100 Unidades adicionales

Lo anterior es con el fin de cubrir las cantidades de producto que son sometidas a los análisis de laboratorio y pruebas destructivas dentro de las evaluaciones técnicas pactadas y sustitución de producto no conforme. De no ser allegadas a la ALFM serán descontadas de la entrega.

NOTA: En el caso que durante el ensamble de las raciones de campaña, se evidencien unidades de producto no conforme (producto que no cumpla con los requisitos de calidad, que presente novedades como unidades abiertas, rotas, manchadas, abombadas, entre otros) y en el caso que las unidades adicionales entregadas como muestras de producto, no sean suficientes para sustituir el producto no conforme, análisis de laboratorio y/o pruebas destructivas, el contratista debe ir a las instalaciones de la Dirección de Producción a recoger el producto no conforme y efectuar sustitución del mismo a los ocho (8) días calendario siguientes a la solicitud de la Dirección de Producción.

Cuando no se cumpla con la calidad del producto de acuerdo a los resultados de análisis de laboratorio notificados por el ente certificador en el cual se indique el NO cumplimiento de las características del producto y/o aportes nutricionales y esta variación afecte el consumo humano o el balance global de la ración de campaña o requisitos contenidos dentro de la NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016, Errata de mayo de 2016, se solicitara efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordara a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado, si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple se procederá a la declaratoria de incumplimiento e imposición de multas pertinentes.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor total de los contratos suscritos, dentro de los TREINTA (30) días siguientes contados a partir de la fecha en la que se emita certificado de cumplimiento favorable de laboratorio emitido por el ente certificador y al acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato de acuerdo a los bienes facturados, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar; y radicación de los siguientes documentos:

1. Factura Comercial que contenga lo estipulado. En el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
2. Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, pensión y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la Factura.
3. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento como mínimo del último mes al momento de presentar la factura
4. El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

    - Nombre o Razón Social
    - Número de Nit
    - Entidad Financiera
    - Número de Cuenta
    - Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)

5. Alta de Almacén y registro de Recepción de Producto
6. Informe de Supervisión

Nota 1: La factura se debe presentar sin centavos.

Nota 2: El CONTRATISTA no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

Documentos tramitados por la ALFM

- **Documentos de Ingreso de Mercancía y Reconocimiento de Factura** (MIGO): la cual será suscrita por la Dirección de Producción y remitida electrónicamente al funcionario responsable de la ejecución de la negociación a nivel nacional en la Subdirección de Abastecimientos y Servicios en Bogotá para trámite de pago, el cual se expedirá una vez sea emitido el certificado de cumplimiento **favorable** de laboratorio emitido por el Ente Certificador, en el documento debe coincidir el código SAP del producto, número de operación, cantidades, valor costos, valor IVA y valor total de los productos entregados y debe estar debidamente firmada por - la Dirección de Producción.

- **Memorando del Supervisor**: debidamente soportado, dando aval para el pago.

RECIBO A CONFORMIDAD:

El pago al contratista depende del recibo a conformidad, el cual contempla la oportunidad y calidad de la entrega de los documentos y la emisión de los certificados de cumplimiento favorable de laboratorio emitido por el ente certificador contratado por la ALFM. Además del cumplimiento de las siguientes condiciones:

1. Entrega total de las cantidades definidas por producto de acuerdo al anexo de compra.

2. Toma de muestreos del producto.

3. Cuando los análisis de laboratorio de los productos sean no conformes en ESTERILIDAD COMERCIAL O ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO y se requiera la sustitución del producto, el pago se efectuará de acuerdo con la forma de pago descrita, después de recibido los nuevos análisis de laboratorio con dictamen CUMPLE.

4. Si el resultado de los análisis de laboratorio notificados por el Ente Certificador, indican el no cumplimiento de las características FISICOQUÍMICAS y/o NUTRICIONALES (micronutrientes o macronutrientes) del producto y según la información de que esta variación no afecta el consumo humano, se efectuará el pago a los sesenta (60) siguientes, después del análisis de laboratorio emitido el Ente Certificador, efectuando descuentos de acuerdo a la tabla de descuentos, del valor del lote o lotes entregados que no cumplan con los rangos de micro y macro nutrientes estipulados en los documentos de condiciones especiales.

5. En caso de que el producto tenga un concepto de no cumple y se haya solicitado y efectuado la correspondiente sustitución del producto, se inician nuevamente los plazos anteriormente descritos.

6. Cumplimiento de todas las especificaciones técnicas establecidas en la ficha técnica de producto. En caso de prorrogas acordadas entre las partes para entregas posteriores a las fechas de entrega inicialmente estipuladas, el término de pago se entenderá prorrogado en los mismos términos.

7. El pago se tramitará previa acreditación de la entrega.

PARÁGRAFO: Los pagos de cada uno de los productos se efectuarán dentro del plazo establecido, efecto para el cual la ALFM adelantará los trámites pertinentes para realizar el pago dentro de dicho término.

SANCIONES Y/O DESCUENTOS:

El incumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha técnica del producto y demás documentos del proceso, comprometen exclusivamente la responsabilidad del Contratista, razón

por la cual la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, podrá hacer efectivos los descuentos que a continuación se describen

- **DESCUENTOS POR LA NO ENTREGA TOTAL DE LAS CANTIDADES REQUERIDAS**

Habrá lugar a un descuento por la no entrega de la totalidad de las cantidades de producto contratadas, el cual estará aplicado directamente al valor del contrato y será equivalentes al cinco por ciento **(5%)** sobre la cantidad a entregar. Dicho valor se descontará del valor de la factura que sea radicada por el Contratista.

En caso de presentarse el incumplimiento por segunda vez, se procederá a declarar el incumplimiento e imposición de las multas respectivas.

- **DESCUENTOS POR LA OPORTUNIDAD EN LAS ENTREGAS**

Habrá lugar a un descuento por retardo en la fecha pactada para la entrega o la no entrega oportuna de los bienes, el cual estará aplicado directamente al valor del contrato y será equivalente al cinco por ciento **(5%)** sobre la cantidad a entregar. Dicho valor se descontará del valor de la factura que sea radicada por el Contratista.

En caso de presentarse el incumplimiento por segunda vez, se procederá a declarar el incumplimiento e imposición de las multas respectivas.

- **DESCUENTO POR INCUMPLIMIENTO EN CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS y/o NUTRICIONALES DEL PRODUCTO (micronutrientes y macronutrientes)**

En caso que el resultado de los análisis de laboratorio realizados por el ente certificador contratado por la ALFM y notificados por ella, indiquen el NO cumplimiento de las características FISICOQUIMICAS Y/O NUTRICIONALES (MICRONUTRIENTES Y MACRONUTRIENTES) del producto y si esta variación no afecta el consumo humano, se efectuarán los siguientes descuentos de acuerdo al porcentaje de desviación del componente solicitado en la ficha técnica del producto:

Rango de variación	Descuento sobre el valor de la entrega
Del 0.01 % al 0.5 %	0.5 %
Del 0.51 % al 1.0 %	1.0 %
Del 1.01 % al 1.5 %	1.5 %
Del 1.51 % al 2.5 %	2.5 %
Del 2.51 % al 4.0 %	4.0 %
Superiores al 4.1 %	5.0 %

La excepción a esta aplicación es el producto “Refresco Hidratante”, el cual deberá cumplir con los parámetros establecidos en la ficha técnica del producto y será objeto de rechazo.

En caso que las variaciones mencionadas afecten el consumo humano, el producto deberá ser sustituido cumpliendo con la totalidad de los requisitos en un plazo no mayor a ocho (8) días calendario.

Para el caso de las cajas y bolsas de raciones de campaña se aclara que cualquier incumplimiento de los parámetros y/o medidas registradas en la Ficha Técnica del Producto dará lugar a un descuento del 5% de valor total del contrato que se suscriba, el cual será descontado del valor de la factura que se presente para pago

- **DESCUENTOS DIRECTOS POR DEVOLUCIONES:**

En el caso que se efectúen devoluciones de producto por no cumplir con los requisitos de la ficha técnica del producto, habrá lugar a un el descuento aplicado directamente al valor del contrato y será equivalente al cinco por ciento (5%) sobre la cantidad de vuelta.

Dicho valor se descontará del valor de la factura que sea radicada por el Contratista.

Lo anterior, se entiende sin perjuicio de la sustitución del producto que deba efectuar el contratista, la cual deberá realizarse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la devolución, por no cumplir con los requisitos.

En caso de presentarse el incumplimiento por segunda vez, se procederá a declarar el incumplimiento e imposición de las multas respectivas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SE TENDRAN EN CUENTA, SOLO CUANDO APLIQUEN, DE ACUERDO A CADA PRODUCTO QUE SE PRETENDA OFERTAR:

Los bienes a adquirir deben cumplir con la totalidad de los requisitos señalados en las fichas técnicas adjuntas.

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

Junto con la oferta que presente, el Contratista deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación:

CERTIFICACIONES DE CALIDAD:

El oferente **deberá aportar copia de las diferentes certificaciones de calidad de acuerdo a las Fichas Técnicas de Producto a los que pretenda participar.**

Con relación a las Normas Técnicas, Resoluciones, Decretos y demás legislación a cumplir de acuerdo a productos por los que pretenda participar, el oferente deberá allegar certificación

suscrita por el Representante Legal o el encargado de calidad de la empresa bajo la gravedad de juramento donde acredite que cumple con lo anterior y relacione las mismas de forma detallada. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

REGISTROS SANITARIOS, PERMISOS SANITARIOS O NOTIFICACIONES SANITARIAS VIGENTES

PARA FABRICANTES O PRODUCTORES:

Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente, expedido por el INVIMA. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y el contratista deberá ser quien figura como fabricante en dicho registro, permiso o notificación. **Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA o la consulta de la página de internet del INVIMA, al momento de la entrega de la oferta.**

PARA COMERCIALIZADORES O DISTRIBUIDORES:

Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado. **Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA del fabricante o la consulta de la página de internet del INVIMA, al momento de la entrega de la oferta.**

OTROS REQUISITOS TÉCNICOS

En relación a los requisitos técnicos que deben cumplir los proveedores dentro del proceso de habilitación, los mismos deberán acreditar los siguientes requisitos:

Si el proveedor requiere utilizar para la producción plantas de terceros:

Con el fin de establecer si el futuro contratista utilizará o no planta de terceros, el oferente deberá suscribir certificación firmada por el representante legal, en la cual indique si efectuará o no uso de plantas de producción de terceros. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha **al momento de la entrega de la oferta.**

En caso de que se certifique que utilizará plantas de terceros, éstas deben cumplir con todos los requisitos legales, de la Resolución 2674 de 2013 y presentar el Registro Sanitario del producto, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, correspondiente al titular del mismo. Para lo cual deberán presentar los siguientes documentos: Concepto Técnico Sanitario con concepto FAVORABLE o favorable con observaciones que no encuentre afectada la inocuidad (Cumpliendo

con los requisitos del siguiente ítem 1.3.), y Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria vigente expedido por el INVIMA. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y debe entregarse copia del mismo al momento de la entrega.

Concepto Técnico Sanitario INVIMA

El oferente deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación, las cuales serán **dirigidas a la ALFM** en la forma y término solicitado. El oferente deberá entregar copia del acta de inspección (Se deben entregar todas las hojas diligenciadas por el INVIMA). La fecha del acta de inspección no deberá ser superior a UN AÑO y con CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CON OBSERVACIONES en donde conste que no se encuentra afectada la inocuidad.

Si la fecha de expedición de este concepto tiene fecha superior al año, adicional al acta deberán entregar carta de solicitud de visita radicada al INVIMA, para el desarrollo de una nueva visita por parte de esta entidad. Esto aplica para plantas propias y/o de terceros.

Si el oferente es un empacador o reempacador deberá anexar adicionalmente concepto técnico sanitario favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad, declaración de conformidad del lote comprado y demás certificaciones solicitadas en las fichas técnicas de producto, en las mismas condiciones solicitadas.

El concepto técnico sanitario, deber mantenerse FAVORABLE a lo largo de toda la ejecución del contrato, por lo tanto, una vez el INVIMA realice nuevas visitas de inspección a las plantas, el Contratista deberá enviar las correspondientes actas de visita de inspección a la ALFM.

CERTIFICACIÓN HACCP - COMIDAS LISTAS:

Los oferentes de las comidas listas, deberán dar cumplimiento a la CERTIFICACIÓN HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico). Para tal fin, deberán anexar un certificado de cumplimiento de este sistema HACCP de acuerdo a la NTC 5830 o Decreto 60 de 2002 o certificación en Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos de acuerdo a la NTC ISO 22000 (Sistema de gestión de inocuidad alimentaria) o IFS FOOD (International Featured Standards), BRC (British Retail Consortium), emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo certificador acreditado. La certificación deberá encontrarse vigente, deberá ser emitida por organismos de certificación acreditados u otorgados por el INVIMA y deberá incluir la línea de producción de este tipo de productos.

CERTIFICACIÓN HACCP – PRODUCTOS DE PANADERÍA:

Los oferentes de los productos de panadería deberán dar cumplimiento a la CERTIFICACIÓN HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico). Para tal fin, deberán anexar un certificado de cumplimiento de este sistema HACCP de acuerdo a la NTC 5830 o Decreto 60 de 2002 o certificación en Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos de acuerdo a la NTC ISO 22000 (Sistema de gestión de inocuidad alimentaria) o IFS FOOD (International

Featured Standards), BRC (British Retail Consortium), emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo certificador acreditado. La certificación deberá encontrarse vigente, deberá ser emitida por organismos de certificación acreditados u otorgados por el INVIMA y deberá incluir la línea de producción de este tipo de productos.

Los oferentes de productos de panadería, exceptuando galletería deberán entregar certificación en donde se indique que los capturadores de oxigeno utilizados para todas las entregas de producto son aptos para entrar en contacto con alimentos, son de grado alimentario, que no generen ningún riesgo, en el momento de consumo de los productos o afecte la inocuidad alimentaria e indicar dentro de la certificación que cumplen con Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social “Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y demás legislación sanitaria aplicable, además deberá certificar en la misma certificación que los capturadores de oxígeno son de grado alimentario.

El oferente deberá entregar certificación en donde indique que el empaque utilizado para los productos, es apto para entrar en contacto con alimentos y garantiza la vida útil de los productos exigida dentro de cada una de las fichas de producto (Firmado por el representante legal y el funcionario del departamento de calidad de la empresa).

Para el caso de los **productos de panadería, comidas listas y energéticos**, deberá presentar certificación en la que se acredite el cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social " Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y Resolución No. 4143 de 2012: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

Para el caso de la leche condensada deberá presentar certificación en la que se acredite el cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social “Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” y Resolución 4142 de 2012 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Manifestación escrita del oferente del conocimiento y cumplimiento de todas las condiciones y especificaciones técnicas exigidas en los documentos de condiciones especiales, ficha técnica de negociación, NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016 Ración de Campaña Lista para Consumir.

Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: “Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para

su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016 y el Decreto No. 2106 de 1983 del Ministerio de Salud el cual Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos."

Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: En el proceso de elaboración de los productos para todas las entregas se cumple con la Resolución No. 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley No. 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.".

Los Oferentes de comidas listas deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: En el proceso de elaboración de las comidas listas en todas las entregas se cumple con la Resolución 2195 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano".

Todos los oferentes, deberán entregar certificación escrita donde indique lo siguiente: Todos los productos son rotulados cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2015 y NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016. Igualmente, las fechas de vencimiento rotuladas en los productos, son fijadas por nosotros como fabricantes, de tal forma que podemos asegurar que, durante este periodo de tiempo, el producto almacenado en las condiciones indicadas, conserva los atributos de calidad establecidos para el mismo. Adicionalmente, dentro del rotulado de producto en el caso de haber usado materias primas o cuando el producto como tal, haya sido irradiado o sometido a radiaciones ionizantes u obtenidos por medio de ciertas Técnicas de modificación genética o ingeniería genética, se efectuará la declaración de acuerdo a lo indicado en la Resolución 5109 de 2015 y demás disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Los oferentes de comidas listas, deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que usarán como estructura de empaque para los productos cerrados en la presente negociación: de afuera hacia adentro Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización de 130°C sin deformarse o deslaminarse.

Los oferentes de panadería, deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que usarán como estructura de empaque para los productos cerrados en la presente negociación: de afuera hacia adentro Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras.

Todos los oferentes deberán entregar certificación escita donde manifiestan que dan cumplimiento al numeral 6.1.3. de la Resolución 5109 de 2015 al momento de rotular el producto. Igualmente, que, dentro del rotulado de los productos entregados a la ALFM, en los casos que aplique efectúan declaración de alérgenos alimentarios.

Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita en donde indique que cuenta con la capacidad de producción o de suministro máximo para el total de las unidades de producto a cerrar en las negociaciones, además del cumplimiento de las fechas de entregas estipuladas.

Capacidad de Producción Instalada: Los oferentes que deseen participar para los productos que se detallan a continuación, deberán acreditar la siguiente capacidad de Producción Instalada:

- ENERGÉTICOS Y COMPLEMENTARIOS: El oferente deberá acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento, que la planta en la cual se efectuará la producción de los productos tiene cada una capacidad mínima de 10.000 unidades/día. En el caso que se trate de oferentes comercializadores/vendedores, el documento deberá ser suscrito por el Representante Legal del fabricante.

- COMIDAS LISTAS Y PANADERÍA LARGA VIDA: Los oferentes que deseen participar para estos productos, deberán acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento, que la planta en la cual se efectuará la producción de los productos tiene una capacidad de producción instalada mínima de 20.000 unidades/día. En el caso que se trate de oferentes comercializadores/vendedores, el documento deberá ser suscrito por el Representante Legal del fabricante.

NOTA: Si el contratista entrega productos importados, adicionalmente a la demás documentación deberá anexar los siguientes documentos: documentos fitosanitarios de importación (fecha de importación del producto, certificado sanitario del país de origen, registro de importación del producto que se entrega, visto bueno de importación expedido por el INVIMA y certificado del ICA, cuando aplique).

INSTALACIONES DEL OFERENTE

En caso que el oferente opere en **instalaciones en arriendo**, deberá anexar copia del contrato de arrendamiento donde se evidencia que se encuentra como arrendatario, mínimo durante el último año a la fecha de presentación de documentación y adicional certificación emitida por el arrendador, donde acredite que el contrato se encuentra vigente. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante **los Sesenta 60 días anteriores** a la fecha de presentación de documentación. Igualmente, en caso de no contar con la certificación emitida por el arrendador también podrán allegar la copia de los pagos efectuados del canon de arrendamiento del último año (12 meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta), junto con declaración bajo gravedad del juramento firmada por el representante legal del oferente, donde el mismo indique que el contrato se encuentra vigente.

En caso de tener contrato con entidades financieras bajo la modalidad de leasing, el oferente deberá allegar copia del contrato de leasing y copia de los últimos dos (2) pagos realizados, con lo cual se entenderá que el contrato está vigente.

En caso de que el oferente opere en **instalaciones propias**, deberá allegar certificado de registro de tradición y libertad del inmueble donde funciona la empresa, con una fecha de expedición **no mayor a 30 días hábiles** con relación a la fecha de presentación de la documentación.

EMPAQUES: El empaque utilizado para los productos es APTO para entrar en contacto con alimentos y garantiza la vida útil de los productos exigidos en cada una de las fichas del producto.

DECRETO 3249 DE 2006 y DECRETO 3863 DE 2008: Para el caso de las Pastillas Multivitamínicas, por considerarse un Suplemento Dietario, el fabricante deberá certificar el cumplimiento de estas normas. No obstante, deberá allegar Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura expedida por el INVIMA.

RESOLUCION 683 DE 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

RESOLUCION 4143 DE 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. Por medio de la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

RESOLUCION 5109 DE 2015: El producto es rotulado con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2015 y NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016. Igualmente, la siguiente nota: "*Las fechas de vencimiento rotuladas en los productos, son fijadas por nosotros como fabricantes, de tal forma que podemos asegurar que, durante este periodo de tiempo, el producto almacenado en las condiciones indicadas, conserva los atributos de calidad establecidos para el mismo."* Adicionalmente, dentro del rotulado del producto, en el caso de haber usado materias primas o cuando el producto como tal haya sido irradiado o sometido a radiaciones ionizantes u obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética, se efectuará la declaración de acuerdo a lo indicado en la Resolución 5109 de 2015 y demás disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Resolución No. 37321 de 2014 expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio donde señala... RESUELVE (…) *"4.8. Diferencia Tolerable o Tolerancia por defecto para el producto pre-empacado "panela en molde*".

La definición tolerable o tolerancia por defecto para el contenido real entregado con respecto del contenido nominal anunciado para el producto pre-empacado "panela en molde" en cualquier presentación, es del cinco por ciento (5%), en cualquier nivel de producción o distribución, incluidos el punto de empaque, importación, punto de venta al por mayor y al detal

ESPECIFICACIONES TECNICAS: El participante debe manifestar que conoce y dará cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y en la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016 – Ración de Campaña Lista para Consumir. Adicionalmente, se debe adjuntar la ficha técnica del producto que se oferta. Esta ficha técnica no podrá ser la de la ALFM.

ADITIVOS: Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los aditivos para la fabricación de los productos cumplen

con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de Adictivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016 y el Decreto 2106 de 1983 del Ministerio de Salud, el cual reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: En el proceso de elaboración de los productos para todas las entregas se cumple con las Buenas Prácticas de Manufactura, además de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

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

La normatividad aplicable para los bienes que se pretenden adquirir, se encuentra descrita en las fichas técnicas que se adjuntan y en la NTMD-0065-A6, Errata de mayo de 2016.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Para el presente proceso, los proponentes deberán acreditar la experiencia, así:

1.- Contratos ejecutados con el sector público: Soportado con copia del contrato, acta de recibo a satisfacción y/o acta de liquidación, que debe contener como mínimo la siguiente información:

a. Objeto del contrato.
b. Valor.
c. Nombre o razón social del contratista
d. Nombre o razón social del contratante
e. Fecha de iniciación y terminación del contrato.

2.- Para efectos del sector privado: factura(s) comercial que cumpla de conformidad con lo establecido en el Art. 617 del Estatuto Tributario.

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

La sumatoria de los documentos aportados para demostrar la experiencia, deberá ser igual o superior al 100% del valor del contrato y el objeto debe corresponder, sr igual o similar al del objeto del presente proceso.

La Certificación que no cumpla con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no será tenida 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.

Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal: Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; la cual se debe certificar mínimo el cien por ciento (100%) relacionada directamente con el objeto del contrato.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a. Junto con la oferta, el oferente deberá presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica del producto.
Nota: No se aceptarán copias de las fichas técnicas publicadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

b. Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante o productor en las condiciones establecidas en el Documento Ficha Técnica de Producto anexas a este documento, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impreso en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

c. Los empaques deben ser nuevos y de grado alimentario, libre de cualquier material extraño, ajeno al producto. La totalidad de los empaques de los productos deberán cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y el transporte y la distribución deberán garantizar la perfecta conservación de los productos y la conservación de las características organolépticas.

d. La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos.

e. El contratista debe mantener copia de los certificados de formación en prácticas higiénicas del personal que participa la manipulación directa o indirecta de los alimentos, al momento del empaque o distribución de los productos, expedidos por la autoridad sanitaria competente, certificados que podrán ser solicitados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en el momento que lo considere pertinente. El Contratista se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma). Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: gorro, tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

f. Mantener vigente durante la ejecución del contrato la póliza de responsabilidad civil extracontractual allegada. Si durante la ejecución se presenta el vencimiento de la póliza, se debe anexar certificación de la aseguradora manifestando que la póliza va a ser renovada para asegurar el cumplimiento de la obligación contractual.

g. Informar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Dirección de Producción, máximo con 48 horas de anticipación a la entrega del producto, la información relacionada con el transportador (Nombre del conductor, placas del vehículo, descripción de la mercancía, peso,

etc.), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial.

h. El contratista deberá entregar a la ALFM, el cronograma de producción de cada uno de los productos, correspondiente a cada una de las entregas, el cual deberá ser entregado por el Contratista a la ALFM – Dirección de Producción, como máximo dos (2) días hábiles después de la fecha de la legalización del contrato. Lo anterior con el fin de programar las respectivas visitas a lo largo de la ejecución del contrato.

i. Los contratistas deberán 48 horas antes de cada una de las entregas, enviar a la ALFM – Dirección de Producción, la relación de productos a entregar, lotes por entregar y las correspondientes cantidades, para poder informar a las partes intervinientes en el muestreo, con la debida anticipación.

j. El contratista debe presentar dentro los dos (02) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, documento donde justifique las razones técnicas y los criterios utilizados bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes para análisis de laboratorio, firmado por el representante del área de calidad y el representante legal de la empresa, el cual deberá ser aprobada por el ente certificador contratado por la ALFM, a los dos (02) días hábiles siguientes al recibo de dicho documento - previo a la producción. Igualmente, cada una de las entregas, deberá ser acompañada con dicho documento, con el fin de tenerlo en cuenta dentro del procedimiento de muestreo.

k. El contratista hará entrega de los siguientes documentos, para la recepción de las entregas de conformidad con lo exigido en las condiciones generales:

- El contratista al momento de la entrega deberá allegar acta de inspección sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM.

- El contratista deberá entregar al momento de la entrega, declaración de conformidad de lote de primera parte, documento que es elaborado por el **departamento de Calidad** de la empresa indicando el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares dentro de la ficha técnica de producto, NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016 Ración de Campaña Lista para Consumir y legislación nacional correspondiente, el cual deberá ser firmado por el representante legal del contratista, deberá elaborarse de acuerdo a la NTC/ISO/IEC 17050 - 1, entregando dos copias, en la cual se efectué la declaración de todos los lotes entregados a la ALFM y cantidad por cada uno de ellos**, para tal fin deberá diligenciar el formato anexo al presente proceso**

- Únicamente se aceptarán los certificados debidamente diligenciados en el formato anexo Declaración de Conformidad.

Igualmente, al momento de la entrega deberán aportar la documentación de soporte o de apoyo indicada en la Norma NTC-ISO/IEC 17050-2. Por el **NO ENVÍO**, de esta documentación o incumplimiento de los requisitos en la misma, no se hará recepción del producto, no se procederá

a adelantar los muestreos para envío al laboratorio y se realizará el informe respectivo para iniciar proceso de incumplimiento e imposición de las multas o descuentos a que hubiere lugar.

Igualmente deberán acreditar dentro de dicha declaración de lote, lo siguiente:

- Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065-A6, Errata de mayo de 2016.

- En el caso de las comidas listas y panadería de larga vida, deberán entregar de forma adicional para cada uno de los lotes entregados las siguientes declaraciones de lote, **acompañadas de la documentación de soporte o de apoyo indicada en la Norma NTC-ISO/IEC 17050-2:**

- Los contratistas de las comidas listas deberán entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1 y aportando la documentación de apoyo o soporte indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2, para la validación de los siguientes requisitos: el empaque tiene mínimo la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización de 130°C sin deformarse o de laminarse, junto con documentación de apoyo como análisis de laboratorio o declaración emitida por el productor del empaque donde se soporte lo mismo.

- Los contratistas de los productos de panadería larga vida deberán entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1 y aportando la documentación de apoyo o soporte indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2, para la validación de los siguientes requisitos: deben tener mínimo la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. En caso de usar capturador de oxigeno dentro de los productos de panadería, se deberá entregar Declaración de conformidad de lote de acuerdo a la NTC/ISO/IEC-17050-1 indicando el uso de absorbedores o capturadores de oxígeno para todas las entregas de producto de grado alimentario, que no generen ningún riesgo, en el momento de consumo de los productos o afecte la inocuidad alimentaria y cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás legislación sanitaria aplicable, junto con documentación de apoyo como análisis de laboratorio o declaración emitida por el productor del empaque y los capturadores de oxigeno donde se soporte lo mismo.

- Los Contratista de los productos en los cuales se tenga como materia prima el maní y/o nueces (barra de caramelo recubierta de chocolate, frutas mixtas, maní granola, maní japonés, maní recubierto de chocolate, turrón, entre otros), deben entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2 o soporte y anexando análisis de laboratorio (según NTC 1232), en donde se verifique que los lotes entregados a la ALFM, están libres de

aflatoxinas y cumplen con los limites indicados en la resolución 4506 del 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

- Para el caso de la leche condensada, el contratista adicionalmente en la declaración de lote deberá indicar: "Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y el almacenamiento. Igualmente, los envases cumplen con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y la Resolución No. 4142 de 2012 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el Territorio Nacional"."

l. Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carné de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no lo presenten, más de dos (2) veces el personal designado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares reportará dicha condición en el Formato de Recepción de Producto.

m. El contratista deberá contar con los suficientes vehículos y capacidad logística, para efectuar las entregas de los productos en los horarios establecidos, lo anterior con el fin de evitar retrasos en el suministro de la alimentación por parte de la ALFM a las Fuerzas Militares.

n. Dentro de los tres días hábiles siguientes a la legalización del contrato, el contratista deberá presentar documento en donde describa el plan que adoptará para la atención de contingencias en caso de:

- Daño mecánico de los vehículos
- Desabastecimiento de productos
- Situaciones de orden publico

En este plan se registrarán las acciones a tomar en caso de presentarse dichas contingencias, para esto debe tener en cuenta las condiciones de acceso a los diferentes puntos de entrega. Este informe debe ser presentado por el representante legal o el responsable de área.

Nota: El informe propuesto queda sujeto a mejoras, en caso de requerirse, las cuales serán concertadas entre el contratista y el supervisor del contrato, una vez se inicie la ejecución del contrato.

o. El contratista – fabricante de los diferentes productos, deberá contar con su correspondiente Sistema de Gestión de Calidad, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 o norma que lo derogue, modifique, adicione o actualice. Es indispensable que se tengan implementados los controles y programas de buenas prácticas de manufactura necesarios para garantizar el cumplimiento de los diferentes requisitos de las fichas técnicas de producto, legislación sanitaria, trazabilidad y la inocuidad de los productos. En todo caso será el oferente el total responsable del cumplimiento de los productos, frente a la ficha técnica de negociación, ficha técnica de producto y documento de condiciones especiales.

p. Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el contratista.

Además de las anteriores obligaciones, el Contratista deberá cumplir con lo siguiente:

- Constituir las garantías exigibles durante la etapa precontractual y la etapa contractual del presente proceso.
- Proveer a su costo los bienes necesarios para el cumplimiento del presente proceso.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente proceso.
- Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente proceso.
- De conformidad a lo expuesto en el Artículo 17 de la Decisión 584 de la comunidad Andina de Naciones, en cuanto a responsabilidad solidaria por parte de las entidades contratantes, se hace necesario asegurar la gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo de los Contratistas, Subcontratistas y Proveedores debido a los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades paralelas que realizan para la Entidad; por lo anterior los contratistas deben dar aplicación al manual expedido por la Agencia Logística, que regula la conducta del personal externo dentro y fuera de las instalaciones, evitando que se generen condiciones y/o actos que pongan en peligro tanto a su personal como a los funcionarios de la organización, salvaguardando de esta forma los bienes y personas, previniendo eventos que se desencadenen en accidentes de trabajo graves. El mencionado manual debe ser consultado por los contratistas el cual se encuentra publicado en la página de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, LINK DE CONTRATACION
- El contratista no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.
- El contratista debe realizar el cargue y publicación de la garantía única y aprobar el contrato a través del link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II
- Responder en los plazos que la Agencia Logística establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

ANALISIS DEL SECTOR Y PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

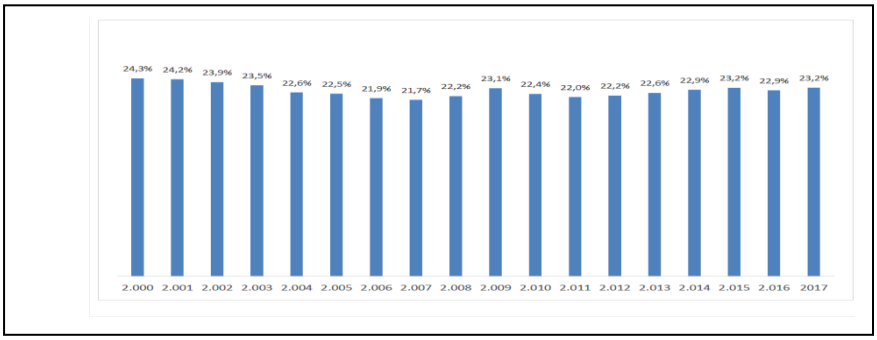
ANÁLISIS SECTOR - SERVICIOS DE ALIMENTACION

La industria alimentaria tiende a evolucionar hacia una mayor concentración y tecnificación. Se inclina de forma creciente por productos más elaborados, con oferta orientada a las comidas preparadas y precocinados. Esta tendencia viene dada por la mayor calidad de vida y creciente prosperidad de los habitantes de países desarrollados, los cuales dedican menor cantidad de ingresos a la adquisición de alimentos crudos o no elaborados. Aunque existe una gran cantidad de alimentos que pueden ser consumidos crudos, como por ejemplo la fruta, la mayoría requiere un procesamiento que le permita más seguridad y mayor tiempo de conservación, además de apetecible al paladar. Para ello se utiliza la tecnología de los alimentos, que suele estar supervisada dentro de las empresas por personal científico y técnico**.**

Teniendo en cuenta el Análisis presentado por la Bolsa Mercantil de Colombia el pasado mes de abril de 2018, podemos extraer las siguientes cifras:

"La producción de alimentos en Colombia es, dentro de la industria nacional, uno de los rubros más dinámicos, representando entre el 22% y el 24% del PIB industrial del país, desde el año 2000. Como lo muestra el gráfico 1, el sector ha estado en constante crecimiento durante los últimos 16 años teniendo solo un año en que la producción no creció, en 2010. En 2017, la producción alimenticia a nivel nacional tuvo un valor de $23.7 billones de pesos. Del lado del subsector de Servicios de Suministro de Alimentos procesados y preparados, para las entidades que manejan grupos de personas, pequeños o grandes, la información está desagregada en la matriz de insumo-producto del DANE (2016). El valor de la oferta de estos servicios en 2016 fue de $49 billones de pesos y como lo muestra el gráfico 3, el crecimiento real ha sido continuo desde el año 2006 hasta 2016, nunca inferior al 3% anual, lo que muestra que es un muy buen sector de inversión.

GRAFICO 1 – SUBSECTOR DE ALIMENTOS EN COLOMBIA 2001-2017



Del lado del subsector de Servicios de Suministro de Alimentos procesados y preparados, para las entidades que manejan grupos de personas, pequeños o grandes, la información está desagregada en la matriz de insumo-producto del DANE (2016). El valor de la oferta de estos servicios en 2016 fue de $49 billones de pesos y como lo muestra el gráfico 2, el crecimiento real ha sido continuo desde el año 2006 hasta 2016, nunca inferior al 3% anual, lo que muestra que es un muy buen sector de inversión.

GRAFICO 2 – VARIACION PORCENTUAL DE LA OFERTA REAL DEL SECTOR SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ALOJAMIENTO EN COLOMBIA 2001-2016



En el mismo estudio, la Bolsa señala que "… *Existen muchas empresas que ofrecen servicios de suministro de alimentos con destino a entidades que proveen servicios de suministro de alimentos, encontrándose una oferta de 33 empresas que proveen estos servicios a entidades estatales y privadas, como la USPEC, el ICBF, la Secretaría de Integración Social del Distrito Capital, así como otras empresas que están registradas en la Cámara de Comercio de Bogotá con ese objeto social.*

De acuerdo con las cifras de la Superintendencia de Sociedades, para el año 2016, las empresas de este sector tienen un promedio de ventas de $20 mil millones de pesos anuales, pero con una gran dispersión, en un rango que va entre los $2 mil millones y los $78 mil millones. Esta dispersión tiene una gran relación con el mercado objetivo de las empresas, en términos de la cantidad de personas que atienden los operadores a los cuales ellos les sirven. Un factor altamente relevante es que estas empresas producen en relación directa a la infraestructura que poseen, como se puede ver en el gráfico 5, generando anualmente, en promedio, un 150% de ingresos frente al activo, lo que es equivalente a un 50% de ventas frente a la inversión realizada en un año. Y del mismo modo, un 260% de ingresos promedio frente al patrimonio.

El sector, sin embargo, muestra un comportamiento de recuperación en su nivel de sus utilidades. De acuerdo con el estudio realizado por la Bolsa Mercantil con cifras de 2015, las utilidades del sector alcanzaron una media de $460 millones y en 2016 subió a $880 millones. Esto revela que el sector ha mejorado, pues pasó de una rentabilidad patrimonial del 4% en 2015 a un 12% en 2016. Si bien en 2016, las empresas presentaron un rango que va entre pérdidas de $880 millones y ganancias de $8,100 millones. Nuestro análisis considera que en el periodo crítico entre 2015 y 2016 las empresas que no fueron eficientes se retiraron del mercado y las empresas que prestan mejores servicios son las que se han mantenido.

Los indicadores financieros más relevantes de estas empresas proveedoras del sector, calculados con la información de la Superintendencia de Sociedades se encuentran en los gráficos 3, 4, 5 y 6. Se calcularon: i) el Índice de Liquidez, como la razón entre activos corrientes y pasivos corrientes; ii) el Índice de Endeudamiento, como la razón entre el pasivo total y el activo total; iii) el capital de trabajo, como la diferencia entre activo corriente y pasivo corriente; y iv) la rentabilidad del activo, como la razón entre la utilidad total y el activo total.
El índice de liquidez tiene una media de 2.1 y una mediana de 1.6, lo que muestra que las empresas en general tienen suficientes recursos de corto plazo para atender sus necesidades financieras de corto plazo, si bien hay un 23% que tienen menos de 1 en su indicador.

En contraste con esto, el capital de trabajo se distribuye en dos picos: uno entre $0 y los $1,000 millones y otro entre los $5 mil a los $10 mil millones, con una mediana de $775 millones y un promedio de $4,074

millones. La amplia diferencia entre el promedio y la mediana es causada por la dispersión y los dos picos que se evidencian en la información.

GRAFICO 3 – DISTRIBUCION DE LA RAZON DE LIQUIDEZ

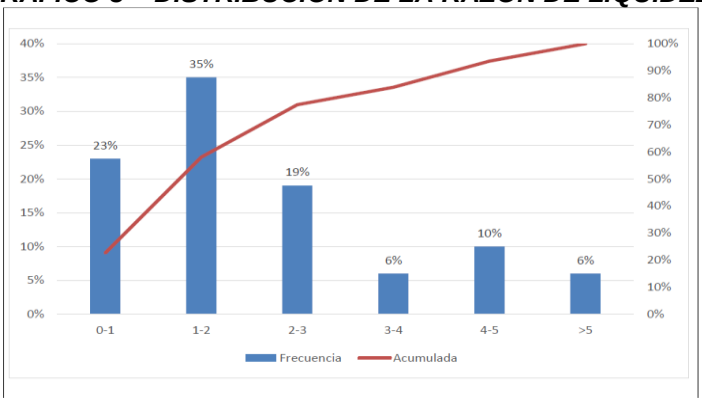


GRAFICO 4 – DISTRIBUCION DEL CAPITAL DE TRABAJO - CIFRAS EN MILES DE MILLONES

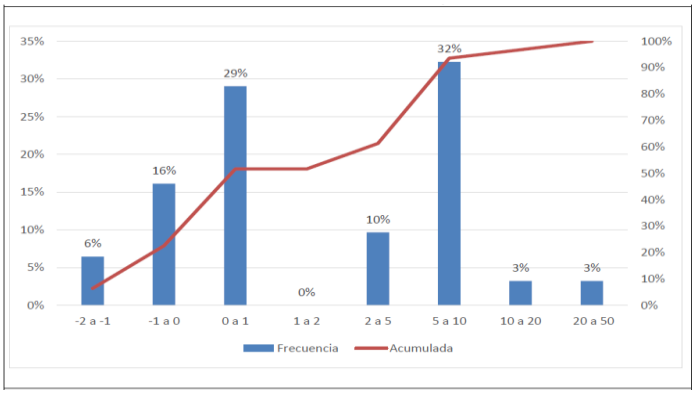


GRAFICO 5 – DISTRIBUCION DEL INDICE DE ENDEUDAMIENTO

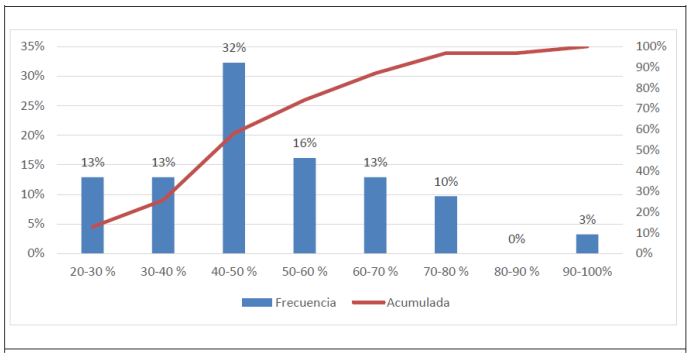
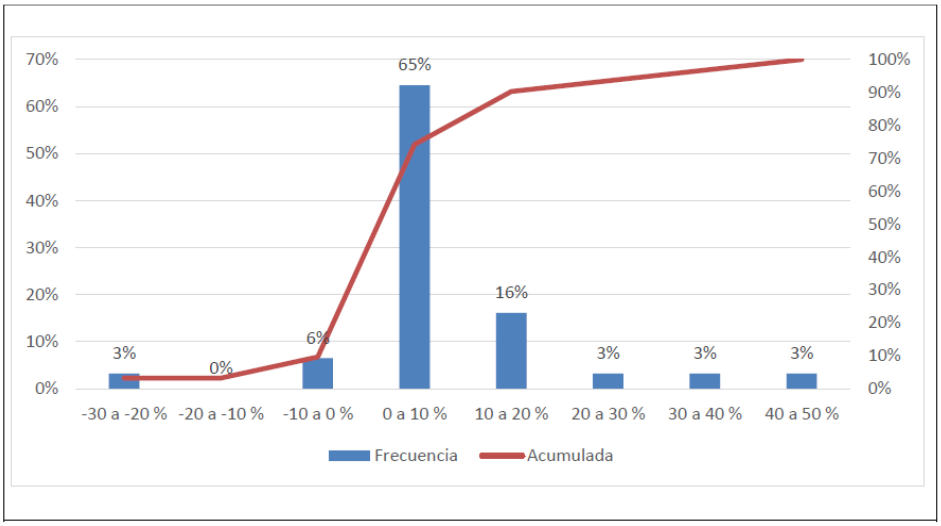


GRAFICO 6 – DISTRIBUCION DEL INDICADOR DE RENTABILIDAD DEL ACTIVO



En esta publicación, la Bolsa Mercantil de Colombia señala que "… *Dentro de los compradores del servicio de suministro de alimentos para operadores sociales, se incluyen empresas que manejan grandes volúmenes de personal, incluyendo en el sector privado y mixto los clubes, los centros recreativos, los colegios privados, los hoteles y los centros de eventos; mientras que en el sector privado se encuentran entidades como la USPEC, el ICBF, las fuerzas militares, la policía, el SENA o las entidades educativas públicas.*

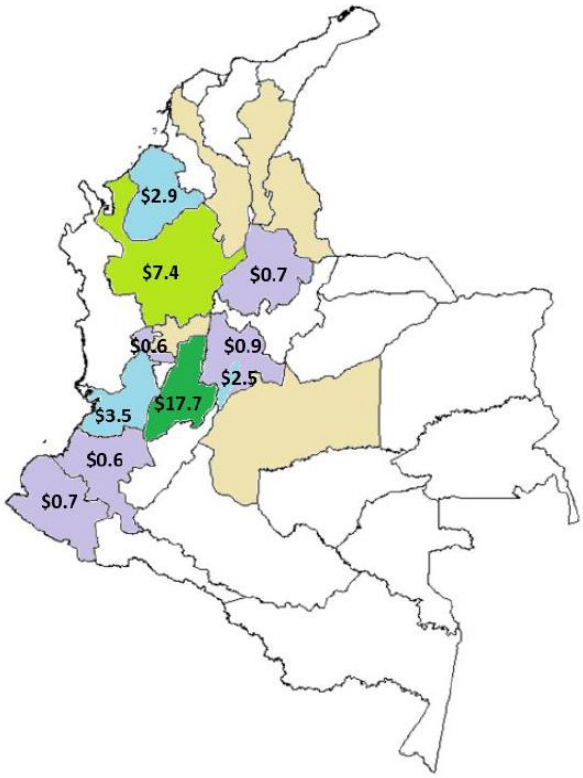
De acuerdo con la información registrada en SECOP, en 2016 se registraron más de 10 mil contratos relacionados con alimentos y suministros de alimentos para entidades estatales, con un valor de contratación de $2.6 billones de pesos. Entre tanto, entre el 1 y el 31 de enero de 2017, se registraron 295 intensiones de contratación para servicios de suministros de alimentos por un valor de $41 mil millones de pesos que como muestra el gráfico 13, están concentrados en los departamentos de Tolima y Antioquia.

La contratación en el sector del servicio de suministro de alimentos para grandes operadores sociales se hace bajo mecanismos de contratos directos o mediante mecanismos de ofertas plurales. En el sector privado y mixto se encuentran ejemplos de ambos mecanismos, como la oferta publicada de la Cámara de Comercio de Bogotá (2016) o el Hospital de Aguadas (2013) bajo modalidad directa.

En el sector estatal, se encuentra que la mayoría de los contratos son del tipo licitación pública. A nivel de Selección Abreviada, el método que se utiliza principalmente es el de Bolsa de Productos, que realizan entidades como la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, la Secretaría de Integración del Distrito, la Unidad de Atención y Reparación de Víctimas, las fuerzas militares y la USPEC. Por su parte en 2017 se creó el primer proceso de creación de un Acuerdo Marco de Precios para Suministros de Alimentos para el Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación del Distrito (Colombia, Compra Eficiente, 2017).

GRAFICO 7 – MAPA DE LA DEMANDA REGISTRADA EN EL SECOP PARA 2017 – SUMINISTRO DE ALIMENTOS A CORTE 31 DE DICIEMBRE DE 2017

CIFRAS EN MILES DE MILLONES DE PESOS POR DEPARTAMENTO



Fuente: Grafico BMC con base en la información de SECOP

Otra fuente consultada, la Superintendencia de Industria y Comercio, señala que "… *En la actualidad, el consumo de alimentos depende de lo que otros cultiven y procesen, lo que ha dado lugar al desarrollo de una de las industrias más importantes del mundo: la industria alimentaria. No obstante, la exigencia del consumidor obliga a competir a los minoristas para ofrecer una amplia variedad de productos y precios más atractivos, lo que se traduce en una demanda más específica de calidad y cantidad hacia los fabricantes e industrias transformadoras, las cuales también compiten a su vez, reclamando a los agricultores aquellas materias primas que cumplan con los deseos del mercado. En algunos países, la industria del procesado y conservación de alimentos supone hasta el 15% de todas las industrias de manufacturación*.

Igualmente, la SIC señala que las materias primas para la industria de alimentos, se son de origen vegetal y animal, principalmente, y que el progreso de este sector de la industria está afectando los hábitos de alimentación diaria porque existen en el mercado un sinnúmero de alimentos aptos para el consumo, sujetos a controles de higiene, salubridad e inocuidad; productos de calidad, saludables y asequibles para la mayoría de las personas.

Fuentes:
Bolsa Mercantil de Colombia – ANALISIS SECTOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. Abril 2018.
Superintendencia de Industria y Comercio. -
Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI)

ESTUDIO DE MERCADO:

Para la determinación del presupuesto del presente proceso, dado que las negociaciones con la Bolsa Mercantil de Colombia no fueron efectivas para la totalidad de los productos requeridos, se tomaron como referencia los precios de compra de los procesos contractuales adelantados a través de la Subdirección General de Contratación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y los que corresponden a las contrataciones realizadas a través de la BMC, toda vez que se trata de contrataciones realizadas durante el año 2018, tal como se señala en el siguiente cuadro:

ULTIMAS COMPRAS RACIONES DE CAMPAÑA AÑO 2018

LOTE	CODIGO SAP	ELEMENTO	CANTIDAD	VALOR COMPRA BMC AÑO 2018 - INCLUIDO IVA CUANDO APLICA /		VALOR ADJUDICADO PROCESO CONTRACTUAL			VALOR PRESUPUESTO PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL
				NUMERO DE OPERACIÓN BMC		SELECCIÓN ABREVIADA - SUBASTA INVERSA No. 002-158-2018	PROCESO DE MINIMA CUANTÍA INCLUIDO IVA CUANDO APLICA / No. DE PROCESO CONTRACTUAL		
1	500000001	AGUADEPANELA CON QUESO	18.265	-	-	$883	-	-	$16.127.995,00
2	500000003	ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO	18.266	-	-	$657	-	-	$12.000.762,00
3	500000009	ARROZ CON POLLO	18.266	-	-	-	$3.910	002-176-2018	$71.420.060,00
4	500000012	ATUN CON VERDURAS	36.530	-	-	-	$3.922	002-175-2018	$143.270.660,00
5	500000015	BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NOUGAT)	36.527	$743,78	31721137	-	-	-	$27.168.052,06
6	500000019	BOCADILLO X 100 G.	18.265	-	-	-	$990	002-171-2018	$18.082.350,00
7	500000088	BOLSA EMPAQUE RACIONES	91.323	-	-	$340	-	-	$31.049.820,00
8	500000020	BROWNIE	18.266	-	-	-	$1.249	002-174-2018	$22.814.234,00
9	500000089	CAJA EMPAQUE RACIONES GRANDE	9.140	-	-	-	$3.699	002-178-2018	$33.808.860,00
10	500000025	CHOCOLATE CON QUESO	36.527	-	-	$1.056	-	-	$38.572.512,00
11	500000026	CIRUELAS PASAS	91.323	$419,62	31794004	-	-	-	$38.320.957,26
12	500000028	ENVUELTO DE MAZORCA	73.057	-	-	-	$3.810	002-173-2018	$278.347.170,00
13	500000030	FRIJOL CON CARNE	18.266	-	-	$4.058	-	-	$74.123.428,00
14	500000031	FRIJOL CON SALCHICHA	18.265	-	-	$4.046	-	-	$73.900.190,00
15	500000033	FRUTA MIXTA CON MANI	18.266	$1.199,64	31794137	-	-	-	$21.912.624,24

16	500000034	GALLETA DE SAL	18.266	-	-	-	$1.220	002-174-2018	$22.284.520,00
17	500000036	GALLETA INTEGRAL	18.265	-	-	-	$1.220	002-174-2018	$22.283.300,00
18	500000038	KIT (2 AZUCAR, 2 SAL, 2 CAFÉ INSTANTANEO)	91.323	$361,34	31794003	-	-	-	$32.998.652,82
19	500000042	LECHE AZUCARADA	18.266	-	-	-	$833	002-177-2018	$15.215.578,00
20	500000043	** LECHE CONDENSADA	91.323	$1.200,62	31985968	-	-	-	$109.644.220,26
21	500000044	LECHONA TOLIMENSE	36.527	-	-	-	$3.992	002-170-2018	$145.815.784,00
22	500000049	MALTEADA	18.265	-	-	-	$1.151	002-177-2018	$21.023.015,00
23	500000050	MANI GRANOLA	18.265	$1.109,67	31794137	-	-	-	$20.268.122,55
24	500000051	MANI JAPONES	18.262	$647	***	-	-	-	$11.815.514,00
25	500000053	MANI SALADO	36.530	$670,60	31794137	-	-	-	$24.497.018,00
26	500000060	PAN DE AJONJOLI	36.527	-	-	-	$1.120	002-174-2018	$40.910.240,00
27	500000061	** PAN DE AVENA	18.265	-	-	$1.109	-	-	$20.255.885,00
28	500000064	PAN DE MAIZ	18.266	-	-	$1.320	-	-	$24.111.120,00
29	500000066	** PAN INTEGRAL	36.527	-	-	$1.109	-	-	$40.508.443,00
30	500000067	** PANELA	91.323	-	-	$868	-	-	$79.268.364,00
31	500000068	PANNETONE ITALIANO	36.527	-	-	$1.449	-	-	$52.927.623,00
32	500000069	PASTEL DE CARNE	18.266	-	-	$4.178	-	-	$76.315.348,00
33	500000070	PASTILLA MULTIVITAMINICA	91.323	-	-	$288,90	-	-	$26.383.214,70
34	500000071	** PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	182.646	-	-	$229,9	-	-	$41.990.315,40
35	500000073	PONQUE CON VETAS DE CHOCOLATE	18.265	-	-	$1.451	-	-	$26.502.515,00
36	500000074	PONQUE DE COCO	18.265	-	-	$1.320	-	-	$24.109.800,00
37	500000075	PONQUE DE VINO	18.265	-	-	-	$1.249	002-174-2018	$22.812.985,00
38	500000076	REFRESCO HIDRATANTE	182.646	-	-	$500	-	-	$91.323.000,00
39	500000079	SUDADO DE PAPA Y CARNE	36.527	-	-	$3.987	-	-	$145.633.149,00
40	500000083	TORTA DE PASAS	18.265	-	-	$1.449	-	-	$26.465.985,00
41	500000084	TRUCHA CON ARROZ	18.265	-	-	-	$4.092	002-172-2018	$74.740.380,00
42	500000086	UVAS PASAS CON CHOCOLATE	18.265	$988,50	31794137	-	-	-	$18.054.952,50
									$2.159.078.718,79

Analizados todos los factores anteriores, y teniendo en cuenta las condiciones del mercado evidenciadas en los procesos anteriores (Mínimas Cuantías), desde la Dirección de Producción se analizan los precios ofertados y se establece un incremento hasta del 7% del valor inicial. Por lo tanto, se da el valor del presupuesto para el presente proceso contractual, en la suma de **CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS VEINTITRES PESOS ($57.953.223,00)** M/TE, INCLUIDO IVA y demás costos directos e indirectos a que haya lugar, distribuido por Lotes así:

LOTE No.	CODIGO SAP	ELEMENTO	CANTIDAD A ADQUIRIR	UNIDAD DE MEDIDA	EMBALAJE	PRECIO UNITARIO A DEMANDAR COMPRA	VALOR PRESUPUESTO POR LOTE
1	500000001	AGUADEPANELA CON QUESO	18.265	UNIDAD	500 UNIDADES X 30 GRAMOS	$ 930,00	$16.986.450,00
2	500000003	ALIMENTO FORTIFICADO	18.266	UNIDAD	400 UNIDADES X 25 GRAMOS	$ 697,00	$12.731.402,00
3	500000015	BARRA BLANDA RECUBIERTA DE CHOCOLATE (NOUGAT)	36.527	UNIDAD	500 UNIDADES X 25 GRAMOS	$773,00	$28.235.371,00

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Para establecer los riesgos técnicos se debe utilizar el “MANUAL PARA LA IDENTIFICACION Y COBERTURA DEL RIESGO”, publicado por Colombia Compra Eficiente.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

1	general	Externo	**contratación**	operacional	No aporte del adjudicatario de la garantía de cumplimiento	no legalización del contrato	1	1	2	Bajo	contratista	garantía de cumplimiento	1	1	2	bajo	no	Dirección de Contratos	Etapa precontractual	Legalización del contrato	Aporte de la garantía de cumplimiento	Diario
2	general	Externo	**ejecución**	operacional	incumplimiento de las obligaciones laborales	incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	Bajo	contratista	garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	bajo	si	Supervisor	Adjudicación	Ejecución del contrato	Informe de supervisión	Mensual
3	general	Externo	**contratación**	operacional	no suscripción del contrato	no ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	Bajo	contratista	Garantía de cumplimiento	1	1	2	bajo	si	Dirección de contratos	Adjudicación	Ejecución del contrato	Contrato suscrito	Diario
4	específico	externo	**ejecución**	operacional	Deficiencia en la calidad de los bienes suministrados	Mala calidad del producto	1	1	2	bajo	Contratista	Garantía de calidad de los bienes suministrados	1	1	2	bajo	si	supervisor	Adjudicación	Ejecución del contrato	Realiza Pruebas de Calidad	a cada entrega

4	especifico	externo	**ejecución**	Operacional	Incumplimiento de la Ficha técnica del producto a entregar	Incumplimiento a lo estipulado en las especificaciones técnicas del producto	2	4	6	Alto	contratista	Pruebas y Funcionamiento	2	2	4	bajo	si	supervisor	Adjudicación	Ejecución del contrato	Ficha Técnica de cada producto	a cada entrega
4	especifico	externo	**Ejecución**	Operacional	Incumpliendo en los plazos de ejecución del contrato	Ampliación de la ejecución de entrega de los equipos	2	4	6	Alto	contratista	Pruebas y Funcionamiento	2	2	4	bajo	si	supervisor	Adjudicación	Ejecución del contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	General	Externo	**Ejecución**	Operacional	Contaminación de alimentos	Incumplimiento del objeto contractual	2	4	6	Alto	Contratista	Pruebas de laboratorio	2	2	4	Medio	Si	Entidad	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Pruebas de laboratorio, informe de supervisión	Durante el recibo de los bienes
6	Especifico	Externo	**Ejecución**	Económico	Escasez de materias primas o insumos	Aumento de precios por mayor o menor oferta	3	2	5	Medio	Contratista	Seguimiento y análisis de la los indicadores de producción nacional	2	2	4	Bajo	No	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario
7	General	Externo	**Ejecución**	Económico	Variación – alza en los precios	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	7	Alto	Contratista	Análisis de Modificación de condiciones	3	2	5	Medio	Si	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario

8	Especifico	Externo	**Ejecución**	Financieros	Variación del IPC superior a la esperada	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	3	6	Alto	Contratista	Verificación de la fluctuación de los precios	2	2	4	Bajo	No	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario
9	Especifico	Externo	**Ejecución**	Regulatorios	Cambios normativos o tributarios	Nuevas normas y/o Tributos	2	4	6	Alto	Contratista	Verificación de la normatividad tributaria	2	2	4	Bajo	Si	Contratista	Desde la Adjudicación	Hasta la ejecución total del contrato	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Diario

GARANTIAS EXIGIBLES EN LA ETAPA CONTRACTUAL.

TIPO DE RIESGO	PÓLIZAS EXIGIBLES
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 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a que hubiere lugar.
El no pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	**Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más, a partir de la liquidación del contrato.
Calidad de los bienes suministrados, con ocasión de: (i) la mala calidad o deficiencias técnicas del producto suministrado por el contratista, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato o (ii) por el incumplimiento de los parámetros, legislación sanitaria aplicable, normas técnicas establecidas para el respectivo bien.	**Suficiencia de la garantía de calidad de los bienes suministrados:** Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad. En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

Los daños que se ocasionen a terceras personas, por daños materiales y lesiones personales causados a terceros durante la vigencia de la póliza y que suceda durante el desarrollo de las actividades propias del asegurado, relacionadas y aseguradas por la póliza.	**<u>Responsabilidad civil extracontractual</u>**: por una suma equivalente a 200 SMMLV con una vigencia mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	MARTHA VICTORIA GARZON GALVIS	DIRECTORA DE PRODUCCION
	LUIS CARLOS CHAVARRO BECERRA	PROFESIONAL DE DEFENSA – DIRECCION DE PRODUCCION

	Nombre	Cargo
Comité Evaluador Técnico	YAMILE BETANCOURT VEGA	PROFESIONAL DE DEFENSA – DIRECCION DE PRODUCCION
	MARISOL GUZMAN URBANO	TECNICO DE APOYO – DIRECCION DE PRODUCCION

	Nombre	Cargo
Supervisor	LUIS CARLOS CHAVARRO BECERRA	PROFESIONAL DE DEFENSA – DIRECCION DE PRODUCCION

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. ☐

No. Solicitud de Pedido de SAP _____

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo
(Si aplica) ☐

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo
(Si aplica ☐

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

Teniente Coronel (RA) EDUARDO RODRIGUEZ DURAN
Subdirector General Operaciones Logísticas
Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboro: Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro B.
PD - Dirección de Producción

Reviso: Economista Martha Victoria Garzon Galvis
Directora de Producción

Vo.Bo. Abg. Rosa Yaneth Fuentes Morera
Asesora Subdirección de Contratos