Dependencia: -OL-AYS-516
Fecha elaboración: 08 de enero de 2019

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur 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 y de abastecimientos requiere contratar el suministro de carnes rojas, blancas y sus respectivos derivados y productos Lácteos. relacionados con la naturaleza de los Contratos Interadministrativos celebrados entre la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL-EJERCITO NACIONAL y ARMADA NACIONAL, cuyo objeto es el Suministro de víveres, estancias de alimentación devoluciones de alimentación, comida caliente en comedores de tropa, eventos especiales por fondo específico y recuperación de raciones de campaña, que satisfagan los requerimientos puntuales de las unidades.

Los productos de carnes rojas, blancas y sus respectivos derivados y lácteos tienen una demanda considerable por las unidades militares acantonadas en el área de jurisdicción de la Regional Sur de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Se hace necesario adelantar un proceso contractual que permita apoyar a las unidades militares del área de jurisdicción de la Regional Sur, a través del suministro de productos de víveres frescos y productos lácteos en condiciones de oportunidad, eficiencia y eficacia ante los requerimientos que dichas unidades hagan, previendo además que son productos alimenticios básicos en la dieta del personal militar.

En consecuencia, para cumplir con los abastecimientos de las unidades Militares y demás entidades adscritas al Ministerio de Defensa Nacional, se necesita realizar nuevo contrato de suministro de carnes rojas, blancas y sus respectivos derivados y lácteos, dado que la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares suscribió contratos interadministrativos con el MINISTERIO DE DEFENSA, ARMADA NACIONAL y EJÉRCITO NACIONAL

Por lo tanto, es necesario contratar el suministro de carnes rojas, blancas y sus respectivos derivados lácteos, para poder realizar los aprovisionamientos de manera ágil y con ello lograr el normal funcionamiento y ejecución de las operaciones que son constantes en las Unidades Tácticas de Armada y Ejército. Conforme lo antes expuesto, se hace necesario contratar con un proveedor que suministre efectivamente los productos objeto del contrato que se está desarrollando, siempre que cumpla con todos los requisitos técnicos, económicos y jurídicos exigidos por la ley.

Teniendo en cuenta la necesidad establecida por el coordinador de abastecimientos, para la adquisición carnes rojas, blancas y sus respectivos derivados y demás productos relacionados con la naturaleza del contrato que se está desarrollando, con el propósito de cumplir con los contratos interadministrativos, se requiere realizar el suministro de estos productos.

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

OBJETO: "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

2.1 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:

El (Servicio) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
50	5013	50131700	50131700	Productos Lácteos
50	5013	50131700	50131700	queso
50	5011	501115	50111513	mínimamente procesada sin aditivos
50	5011	501115	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
50	5011	501120	50112005	Carne, procesada con aditivos
50	5012	501215	50121539	Pescado fresco

Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las cantidades a suministrar podrán variar de acuerdo a los requerimientos que realicen las unidades militares:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	PRESENTACIÓN O EMPAQUE
1	LOMO ANCHO, CHATAS, CHURRASCO	KILO	Lomo de res, es la parte que está debajo del espinazo de la res, proviene del cuarto trasero de canal de bovino. Corte ubicado en la Región dorsal base ósea: 4ª a 10ª hemivertebras dorsales y los extremos costales correspondientes. Planos musculares principales: trapecio, dorsal ancho, largo costal, largo dorsal, multifido dorsal, serrato dorsal, intercostales y elevadores de las costillas. Pieza libre de aponeurosis y hematomas. El producto se requiere en presentación de 5 kilos, equivalente a 40 porciones de 125 gramos cada una, el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C. El producto debe ser entregado refrigerado, en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. el producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.
2	CARNE ASAR	KILO	Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte

			debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905/2007, el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC. Se requiere el producto empacado al vacío en material de alta barrera de grado alimentario de primer uso. Bolsa para 5 Kg: Dimensiones 32 cm X 55 cm espesor: 70 micras. Bolsa bien sellada. Una porción de producto debe tener un peso neto de 125 g. el producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, el producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.
3	COSTILLA DE RES CARNUDA	KILO	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico. Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 50 porciones refrigerado, el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC. el producto debe estar por porciones de 100 g. el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Bolsa bien sellada. Los productos deben estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 el producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días.
4	CARNE MOLIDA MAGRA	KILO	Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social 2905 de2007. Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y colores característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC. el producto debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. ó fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA el producto debe tener un peso de 5 Kilos. el producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005. el producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.
5	POLLO ENTERO SIN VÍSCERA	KILO	Pollo beneficiado: cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. no debe presentar quemaduras por frío. No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. Debe tener un color y olor característico, textura firme al tacto y aspecto saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. el producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado. Debe tener un peso mínimo de 1400 gramos. se requiere el producto en bolsa de polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, refrigerado, el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura que asegure la conservación del producto. el personal debe poseer dotación completa en la entrega del producto. En la entrega el producto debe tener una

			temperatura entre 0ºC y 4ºC. e l producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado no marinado.
6	POLLO PIERNA PERNIL SIN RABADILLA	KILO	PIERNA: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso. PERNIL: El corte se realiza a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné. Se requiere el producto en bolsa de polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, 12 porciones de 350 gramos, refrigerado no marinado, en canastilla. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC. el rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005. el producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.
7	SOBRE BARRIGA	KILO	Corte que comprenden del músculo que tiene como soporte óseo el hueso del esternón y los extremos cartilaginosos de las cotillas, va desde la primera hasta la quinta costilla, limita por la parte antero-inferior con el codillo. Proveniente de novillo cinco estrellas. pieza libre de aponeurosis y hematomas, con un alto porcentaje en grasa, apta para asar, moler, cocinar y desmechar. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. durante el transporte y al momento de entrega del producto el proveedor debe garantizar la cadena de frio, razón por la cual la temperatura del producto en el momento de la recepción se requiere entre 1ºC y 4ºC. se requiere el producto empacado al vacio en material de alta barrera de grado alimentario de primer uso. Bolsa para 5 Kg: Dimensiones 32 cm X 55 cm espesor: 70 micras. Bolsa bien sellada. el producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/2005. el producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.
8	SALCHICHÓN CERVECERO ESTÁNDAR X 1000 GRS	UNIDAD	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Embalado por 30 unidades en canastilla plástica. Peso 1000 gr. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. durante el transporte y al momento de entrega del producto el proveedor debe garantizar la cadena de frio, razón por la cual la temperatura del producto en el momento de la recepción se requiere entre 1ºC y 4ºC, el rotulado debe ser impreso en la funda y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005
9	PESCADO BAGRE	KILO	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce. La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la

			entrega el producto debe tener una temperatura entre -10 °C y -18°C. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Cinco (5) Kilos en porciones de 125 gramos. Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008 las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. el producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, congelado.
10	MONDONGO EN TROZOS	KILO	Forman parte de los estómagos de la res que se conoce con el nombre derumen, ubicado en la cavidad abdominal. Preestomago del bovino, comprende el librillo, la panza, y el bonete, libre de grasa en la parte externa, precocido. Se requiere el producto en presentación de empaque en bolsa por cinco (5) kilos cortado en trocitos de 2 x 2 cm. aproximadamente. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC, cuando deba ser entregado en condiciones de refrigeración. el producto debe ser refrigerado. en bolsa plástica de polietileno grado alimentario. el producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, el producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días.
11	PECHUGA	KILO	Se obtiene del corte realizado al nivel de la articulación formada por la escapula, el hueso coracoides y el humero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada con parte del costillar y piel. No debe presentar quemaduras por frío. No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. Debe tener un color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico y aspecto saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. el producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC. el rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005. el producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días. refrigerado.
12	HÍGADO DE RES KILO	KILO	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC, cuando deba ser entregado en condiciones de refrigeración. El

			producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 2509/07. Se requiere el producto en presentación de empaque en bolsa y canastilla en paquetes de 5 kilos en porciones de 125 gramos.
13	CARNE HAMBURGUESA X 6 UNIDADES X 480 GRS	PAQUETE	Producto elaborado con carne de muslo picada y una composición de especias que le da ese sabor característico, con la adición de sustancias de uso permitido, debe ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotacion completa para la entrega del producto. al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC, el producto se recibe en bodega con máximo (05) dias después de su fecha de fabricación. Debe ser entregado en excelentes condiciones para el consumo humano.
14	SALCHICHA X 500 GRS	PAQUETE	Producto Cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, Cada salchicha deberá ser empacada en pelicula de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC, debe tener un peso mínimo de 500gr, debe ser entregado en excelentes condiciones para el consumo humano.
15	SALCHICHÓN ECONÓMICO X 750 GRS	UNIDAD	Producto cárnico procesado embutido y cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas autorizadas y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Al mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometido a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado. Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritorbato de Sodio). el producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC, debe contener un peso mínimo de 750GR, debe ser entregado en excelentes condiciones para el consumo humano.
16	CHORIZO PAQUETE 15 UNIDADES X 80 GRS	PAQUETE	Producto cárnico elaborado con carne de res, bovino y grasa de animales de abasto, procesado, embutido, crudo, fresco, escaldado o madurado el producto no debe contener almidón. el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. se debe asegurar su conservación durante el transporte. el personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC, el producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social 4282/2007, La carne de cerdo provendrá de planta de beneficio que cumpla con la Res. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 74 el producto debe tener un peso minimo de 80gr, debe ser entregado en excelentes condiciones para el consumo humano.
17	YOGURT CON CEREALPARA DESAYUNO X 170 GRS	UNIDAD	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura fragil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maiz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado,

			etc.)
18	YOGURTH BOLSA X 200 ML	UNIDAD	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.
19	LECHE DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA X 1000 MI	UNIDAD	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre135°Ca150°C y tiempos entre 2y4segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de Enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y órgano lépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. La leche deberá ser Deslactosada.
20	KUMIS ENTERO BOLSA X 200 mL	UNIDAD	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación. Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final
De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, estos son mercancías que no generan IVA.			

De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, estos son mercancías que no generan IVA.

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

- El oferente deberá adjuntar certificación donde se compromete a que en el caso de que el momento de la recepción del bien, éste presentase algún defecto (estado de los productos suministrados), se devolverá y el oferente tendrá un día para entregar el bien en óptimas condiciones (CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO).
- El oferente deberá presentar Acta de Inspección sanitaria realizada por el INVIMA o acta de Secretaria de Salud del municipio correspondiente, expedida por un término no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de la propuesta.
- De ser necesario se realizará visita técnica de verificación de las instalaciones previa coordinación con el representante legal o propietario para la fecha y hora de la misma.
- El proveedor debe tener todas las normas higiénicas sanitarias en cuanto en cuanto a la preparación de los productos a comercializar
- El proveedor debe cumplir con las especificaciones de peso, forma, presentación, tamaño y sazón.

- El contratista seleccionado debe entregar los productos en buen estado, para evitar intoxicaciones, ya que de presentarse esta situación y comprobarse que el producto suministro fue el causante de la intoxicación, se harán efectivas las garantías de cumplimiento del contrato.
- El embalaje de los productos debe ser en canastillas plásticas, limpias, desinfectadas y cubiertas por papel sulfito o bolsa transparente para evitar la contaminación y por ende el enfriamiento de los productos.
- No se acepta entregar productos en cajas de cartón.
- El proveedor debe efectuar entregas en los lugares indicados.
- El proveedor debe realizar las entregas en los sitios indicados en el lugar de ejecución del presente pliego en la hora acordada previamente con el Administrador, con el fin de no entorpecer el horario habitual de las unidades.
- El proveedor debe tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso de que en el momento de la entrega se presente novedades.
- En el caso de los productos de cafetería, el producto debe tener una vida útil 6 meses fecha de vencimiento.
- Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C. O si la entrega del producto se hace en caliente el producto debe estar en una temperatura de mínimo 75° C dos horas antes del consumo del producto.

Los requisitos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al rechazo de la oferta. Estos requerimientos serán evaluados por el comité técnico evaluador como **CUMPLE / NO CUMPLE**

ASPECTOS TECNICOS EXCLUYENTES:

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Prestar el servicio de acuerdo a los términos establecidos por las correspondientes normas y reglamentos vigentes de la agencia logística regional sur.		
2	Verificar que todos los víveres frescos se han entregados con su factura respectiva.		
3	El contratista debe garantizar la entrega a tiempo, lo anterior no puede ser excusa para el no cumplimiento oportuno en las entregas del producto.		
4	El contratista debe garantizar los medios necesarios para cumplir con las condiciones de tiempo cantidad, modo y lugar del pedido efectuado por la Agencia Logística Regional Sur.		
5	Los productos se suministrarán de acuerdo a requerimientos parciales enviados de manera previa al contratista hasta el monto total de la cuantía del contrato.		
6	Las entregas se deben realizar en presencia del supervisor – administrador de la partida de alimentación de cada Unidad, quien verificara especificaciones técnicas, en el momento de la entrega.		
7	Garantizar el suministro del víveres frescos y locales en caso de escasez en el mercado y dando alta prioridad a las Unidades Militares.		

8	El contratista se obliga a reemplazar sin costo alguno para la Agencia Logística Regional Sur, los víveres frescos que sea rechazados por no cumplir con las especificaciones técnicas de calidad. Lo anterior sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar en caso de demostrarse incumplimiento del contrato,		
9	Adjuntar, acuerdo con la relación de productos su respectiva ficha técnica.		
10	El contratista es propietario y responsable de los víveres frescos hasta la entrega final (Unidad Militar). Por lo tanto, el contratista deberá tramitar todos los permisos de transporte terrestre – Fluvial u otro que sean necesarios, para garantizar la entrega oportuna del producto.		
11	Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud de este contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la AGENCIA LOGÍSTICA.		
12	Informar de manera inmediata cualquier irregularidad que se anote en el desarrollo del presente contrato.		
13	Se requiere que el contratista aplique de carácter obligatorio lo establecido en el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, subcontratistas y proveedores de la ALFM - FFMM, así como las leyes, Resoluciones y Decretos que lo reglamentan.		
14	**Especificación Técnica y de calidad:** Se requiere que la adquisición de los víveres frescos, sea de óptima **calidad**.		
15	No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA.**		
16	Garantizar el seguimiento total de los despachos de víveres frescos y locales y de esa forma ayudar a no generar fuga de recursos y no exceder del valor del contrato. Este servicio no debe generar costo adicional.		
17	Los valores unitarios ofertados serán fijos y no habrá lugar a modificaciones.		
18	En el evento de presentar novedad en la entrega de víveres frescos el proveedor deberá asumir los costos que esta genere.		

2.4 PRESUPUESTO OFICIAL. El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de mínima cuantía es de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 35.000.000.oo) IVA incluido.

2.5 Se certifica que los valores de los bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2019.

2.6 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 219 del 11 de enero de 2019, Con el siguiente rubro.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
F CENTRO DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCION	A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACOS, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIRY PRODUCTOS DE CUERO	PROPIOS	20	CSF

2.7 ADJUDICACION: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará por total del presupuesto asignado.

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el 28 de febrero de 2019 o hasta agotar los recursos del contrato suscrito.

2.9 LUGAR DE EJECUCIÓN:

Previamente se indicará al oferente adjudicatario el lugar de entrega de bienes en la orden de suministro realizada por el supervisor del contrato y el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur.

MODALIDAD Y SITIOS DE ENTREGA:
De conformidad con lo establecido en éste Estudio Previo, la entrega de los bienes se hará previo requerimiento escrito del Director de la Regional Sur donde se indicará el lugar de entrega de la orden de suministro realizada por el supervisor del contrato y el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur, que será enviado al correo electrónico de la persona natural o jurídica que resulte seleccionada, o mediante confirmación telefónica. Una vez recibida la comunicación, el oferente seleccionado deberá hacer la entrega del requerimiento en el BATALLÓN BFLIM No 30 de la Base Naval ARC Leguízamo y demás unidades tácticas militares, y demás unidades tácticas militares, en el CAD-AGLO de la Regional Sur. El contratista adjudicatario tendrá como plazo dos (2) días calendariosiguientes para la entrega de los víveres.

FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará así:
Se efectuarán pagos parciales contra entrega dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación completa de los documentos y trámites administrativos y financieros a que haya lugar, relacionados a continuación:

1. Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
2. Alta.
3. Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto

Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
4. Factura Comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el Artículo 617 del Estatuto Tributario. Además de las firmas de las partes según corresponda (proveedor contratista), así:
a. Estar denominada expresamente como factura de venta.
b. Apellidos, nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
c. Apellidos, nombre o razón social y NIT del adquiriente de los bienes y servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
d. Numero consecutivo de factura de venta.
e. Fecha de expedición de la factura.
f. Descripción genérica o específica de los bienes y servicios objeto del contrato.
g. Valor total de la operación.
h. Nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
i. Indicarla calidad de retenedor sobre el impuesto sobre las ventas.
j. Toda Factura comercial por entrega de bienes que realice a la entidad, deberá incluirla identificación del número de contrato.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a, b, d y h, deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuados portales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveerlos medios necesarios para su verificación y auditoria.

5. El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Número de NIT
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o corriente)
- Nombre o Razón Social
- Número de NIT
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros corriente)

NOTA 1: La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

2.7 TIPO DE CONTRATO: Suministro.

2.8 ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 135 del 09 de febrero de 2018, por la cual se nombra como Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares regional Sur a la Teniente de Navío MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario, Resolución No. 134 del 09 de febrero de 2018 por el cual se fija las cuantías para contratar en el 2018 y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur adelantara un proceso de CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA, de acuerdo con lo establecido el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con la Ley 1150 de 2007 y Ley 1454 de 2011; Resolución No. 134 del 09 de febrero de 2018, Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

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

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO:

Economía del Municipio de Puerto Leguízamo:

Según análisis de la Alcaldía de Puerto Leguízamo , la economía del municipio se basa en:

Agricultura: entre los principales productos agrícolas se destaca los cultivos de plátano, yuca, arroz, maíz, caña, chontaduro y piña. Cabe resaltar que actualmente esta actividad es de subsistencia.

Actividades Pecuarias: se considera una de las actividades más importantes del municipio, puesto que además de ser una actividad generadora de alimentos para las familias, se convierten en una de las principales generadoras de ingresos a través de la venta de dicho producto. La ganadería se convierte en la actividad más importante de esta práctica. En menor proporción se encuentran las actividades de porcicultura, avicultura y piscicultura, que se desarrollan fundamentalmente para el consumo doméstico.

Oferta de productos de Víveres frescos locales. En Puerto Leguízamo (Putumayo), no existe producción de estos productos para abastecer la población del municipio. Se distribuyen los productos víveres frescos en tiendas y supermercados. Es de resaltar que las tiendas y supermercados se abastecen de otras ciudades aledañas.

Condiciones especiales de transporte y costos: El Municipio de Puerto Leguízamo no tiene vías o carreteras que lo comuniquen con el resto del país, por lo que el medio más utilizado para el transporte de mercancías es el transporte fluvial. Es importante destacar que la distancia por vía fluvial del centro urbano más cercano está a 400 kilómetros de distancia aproximadamente, que es el Municipio de Puerto Asís Putumayo, siendo el Municipio más cercano y por ello es el puente de comunicación para el resto del territorio Nacional, lugar como epicentro del abastecimiento de gran mayoría de productos, la cual debe ser transportado desde dicho lugar, con una duración aproximada de Tres (3) días teniendo buenas condiciones de navegabilidad; sin embargo durante el año se puede presentar en el caudal del rio Putumayo disminución y dificultad para la navegabilidad, aumentando el número de días del transporte hasta el doble de lo normal; Por otra parte, el transporte aéreo de mercancías es muy costoso y está sujeto a disponibilidad de cupo y a las variaciones de los vuelos; se hace un vuelo chárter semanalmente los días sábado.

Las condiciones especiales de transporte del municipio de Puerto Leguízamo antes analizadas, tienen un impacto en costos y precios de productos relacionados.

Regulación: El sector económico al cual pertenecen los productos de víveres frescos locales es el sector primario. Desde la perspectiva legal, el precio de los víveres objeto de este contrato se encuentran exentos de IVA.

4.2. ESTUDIO DE MERCADO:

El sistema de precios

De acuerdo a lo anterior, para el cálculo de los elementos requeridos se tomó el precio histórico y el promedio de dos cotizaciones locales, arrojando un valor total aproximado que es la sumatoria de todos los ítems antes relacionados. En el caso de los lácteos se tomó en cuenta 02 cotizaciones locales.

En el evento que las Unidades, requieran un elemento o presentación diferente al mencionado en el cuadro anterior, relacionado con el objeto del contrato, el contratista seleccionado deberá suministrarlo referenciando al precio de mercado en el lugar donde se suministre. El supervisor del contrato hará requerimiento al ordenador del gasto anexando el respectivo estudio de mercado para solicitar modificación al contrato y dar cobertura a la necesidad.

ESTUDIO DE MERCADO PRODUCTOS CARNICOS SUS DERIVADOS Y LACTEOS						
ITEM	DESCRIPCION	MEDIDA	HISTORICO	COTIZ. No 1	COTIZ.No 2	V.PROMEDIO
1	LOMO ANCHO / CHATAS / CHURRASCO	KILO	13.233,00	14.000	12.300	13.178
2	CARNE ASAR	KILO	12.500,00	14.000	12.300	12.933
3	COSTILLA DE RES CARNUDA	KILO	8.883,00	9.000	8.000	8.628
4	CARNE MOLIDA	KILO	12.333,00	12.000	12.000	12.111
5	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KILO	9.577,00	10.000	8.100	9.226
6	POLLO PIERNA PERNIL SIN RABADILLA	KILO	9.567,00	10.000	8.100	9.222
7	SOBREBARRIGA	KILO	9.500,00	10.000	10.000	9.833

8	SALCHICHON CERVECERO ESTANDAR X 1000 Gr	UND	10.233,00	11.600	8.000	9.944
9	PESCADO DE BABA	KILO	9.333,00	11.000	10.000	10.111
10	MONDONGO	KILO	8.533,00	12.000	9.000	9.844
11	PECHUGA DE POLLO	KILO	11.333,00	12.000	10.000	11.111
12	HIGADO DE RES	KILO	10.667,00	12.000	10.000	10.889
13	CARNE HAMBURGUESA	PAQUETE	6.067,00	7.000	5.200	6.089
14	SALCHICHA X 15 UNID.500 Gr	LIBRA	6.267,00	8.000	5.300	6.522
15	SALCHICHON ECONOMICO X 750 Gr	UND	6.600,00	7.800	4.600	6.333
16	CHORIZO (15 UNID X 80 Gr)	PAQUETE	12.433,00	13.000	12.000	12.478
17	YOGURT CON CEREALES PARA DESAYUNOS X 170 GRS	UNIDAD	2.750,00	4.000	3.000,0	3.250
18	YOGURT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	900,00	1.500	1.200,0	1.200
19	LECHE DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA X LARGA VIDA X 1000 ML	UNIDAD	3.900,00	4.500	4.800	4.400
20	KUMIS BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.750,00	3.000	1.600	2.117

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

MODALIDAD DE SELECCIÓN	*SUBCLASE*		*TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MAS FAVORABLE*			
LICITACIÓN			*PPC*			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	*CARACTERÍSTICAS UNIFORMES (CTUCU)*		*SUBASTA INVERSA*			
	MENOR CUANTÍA		*PPC*		*C/B*	
	DECLARATORIA DESIERTA		*PPC*		*C/B*	
	ATENCIÓN DESMOVILIZADOS		*MENOR PRECIO*			
CONCURSOS DE MERITOS	*CONSULTORÍA*					
	CONCURSO ABIERTO	*PTS*	*CALIDAD*			
		D.A				
	CONCURSO PRECALIFICADO	*PTS*				
		PTD				
CONTRATACIÓN DIRECTA	*RESERVADA EXCLUSIVA*		*CONDICIONES DEL MERCADO*			
	PRESTACIÓN DE					

	SERVICIOS			
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
	ARRENDAMIENTOS			
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES			
SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA	*X*		*MENOR PRECIO*	*x*

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

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 2015 Capítulo 2, Sección 3, Subsección 1, "Garantías en la contratación de la Administración pública" y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así: Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual, contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

MATRIZ DE RIESGOS

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	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	ECONÓMICO	VARIACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO A REGULACIÓN	MAYOR O MENOR CANTIDADES ADQUIRIDAS	5	1	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LA FLUCTUACIÓN DE LOSA PRECIOS	5	1	6	ALTO	NO	ALFM	01/10/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN RESOLUCIÓN MODIFICACION DE PRECIOS	SEMANA
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	ACCIDENTALIDAD	PERJUICIOS AMBIENTALES	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	SEGUIMIENTO A LA ENTREGA	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	01/10/2018	31/12/2018	COMUNICACIÓN PERMANENTE CON EL CONTRATISTA	CONTRA ENTREGA

8	7	6	5	4	3
GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
RETIRAR LA OFERTA DESPUÉS DEL CIERRE DEL PROCESO	RETIRAR LA OFERTA DESPUÉS DEL CIERRE DEL PROCESO	NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO
RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISIÓN INSTITUCIONAL	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO
1	1	1	1	2	1
1	1	1	1	2	1
2	2	2	2	4	2
BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA
GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA
1	1	1	1	2	1
1	1	1	1	2	1
2	2	2	2	4	2
BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
NO	NO	SI	SI	SI	NO
DIRECCIÓN DE CONTRATOS	DIRECCIÓN DE CONTRATOS	COORDINACIÓN DE CONTRATOS	SUPERVISOR	SUPERVISOR	COORDINACION DE CONTRATOS
01/10/2018	04/04/2018	01/10/2018	01/10/2018	01/10/2018	01/10/2018
31/12/2018	31/12/2018	31/12/2018	31/12/2018	31/12/2018	31/12/2018
HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	CONTRATO SUSCRITO	INFORME DE SUPERVISIÓN	INFORME DE SUPERVISIÓN	APORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO
DIARIO	DIARIO	DIARIO	MENSUAL	MENSUAL	DIARIO

9	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	ECONÓMICO	ESCASEZ DE COMBUSTIBLES, MATERIAS PRIMAS O INSUMOS	AUMENTO DE LOS PRECIOS POR MAYOR O MENOR OFERTA	2	2	4	BAJO	ALFM-CONTRATISTA	PREVISIÓN DE LA OCURRENCIA	2	2	4	BAJO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/04/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
10	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	VÍAS DE ACCESO	AUMENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DE LA PERIODICIDAD DE LA OCURRENCIA	3	3	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	04/10/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
11	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACION /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	REGULATORIO	CAMBIO DE NORMATIVIDAD	EROGACIONES QUE INCURRAN EN MATERIA DE COMBUSTIBLES	2	4	6	ALTO	ALFM -CONTRATISTA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/10/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
12	ESPECÍFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	FINANCIERA	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACIÓN	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	ANÁLISIS PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES	3	4	7	ALTO	SI	CONTRATISTA	01/10/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PERMANENTE CON EL PROVEEDOR	DIARIO
13	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	REGULATORIO	CAMBIO DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	2	4	6	ALTO	ALFM -CONTRATISTA	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/10/2018	31/12/2018	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN	DIARIO
14	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	FALTA DE CALIDAD DEL BIEN A CONTRATAR	DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD EN EL MOMENTO DE RECIBO	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	01/10/2018	31/12/2018	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD	EN EL MOMENTO DE RECIBIR

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles	Si	No
• Incumplimiento de las obligaciones	**De cumplimiento del contrato:** Por un valor		

surgidas del contrato estatal.	equivalente al 20% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.	X	
• Calidad de los bienes suministrados, con ocasión de: (i) la mala calidad o deficiencias técnicas de los bienes por él suministrados, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato o (ii) por el incumplimiento de los parámetros o normas técnicas establecidas para el respectivo bien.	**De calidad de los bienes suministrados:** Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de (06) 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	X	

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación de MINIMA CUANTIA, para el ofrecimiento se verificará los aspectos

TÉCNICO:	Evaluación	Cumple / No Cumple
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / No Habilitado
ECONÓMICO:	Evaluar	Menor Precio

6. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

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

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

7. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Teniendo en cuenta que el suministro de CARENES Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y LACTEOS, con destino a las Fuerzas Militares y en razón a la misión por ser considerada de Seguridad Nacional, es importante tener en cuenta que la empresa no debe divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegare a conocer, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente. El contratista es responsable del cumplimiento de esta cláusula por el personal utilizado para la ejecución del contrato.

8. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de los bienes solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2019.

Cordialmente,

TASD, **KATILY FLORES MONTES**
Técnico Servicios CADS

COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR:

TASD Derly Jhoana Gomez Gonsales
Técnico de Presupuesto y Cartera

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

TASD Wilson Hurtado Velásquez
Técnico de Contabilidad

COMITÉ ECONÓMICO EVALUADOR:

PD. Leidy Jhoana Londoño Cardona
Tesorera

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

TASD Duvan Figueroa Tovar
Servicios Administrativos

COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR:

TASD Stevenson Pérez Vallejo
Técnico de Abastecimientos

COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR:

PD. Ángela Fernanda Martínez Delgado
Coordinadora de Contratos

Elaboró: Abg. Angela Fernanda Martinez
Coordinadora de Contratos