Dependencia: ALRAM-OL-AYS-436
Fecha elaboración: Enero 04 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 suplir las necesidades logísticas 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, pescado, derivados cárnicos y productos lácteos relacionados con la naturaleza de los Contratos Interadministrativos No. 002-JOLA-2018 y No. 029-DIADQ-DIPER-2018 celebrados entre la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- ARMADA NACIONAL y EJERCITO NACIONAL respectivamente.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur, es la encargada de abastecer a las unidades de la Armada Nacional y Ejercito Nacional que se encuentran en esta zona del país, específicamente en los departamentos de Putumayo y Caquetá, unidades militares que se encuentran destacadas en las zonas aledañas a los ríos, afluente fluvial de la región y vías de acceso de la misma por que no se cuenta con carreteras.

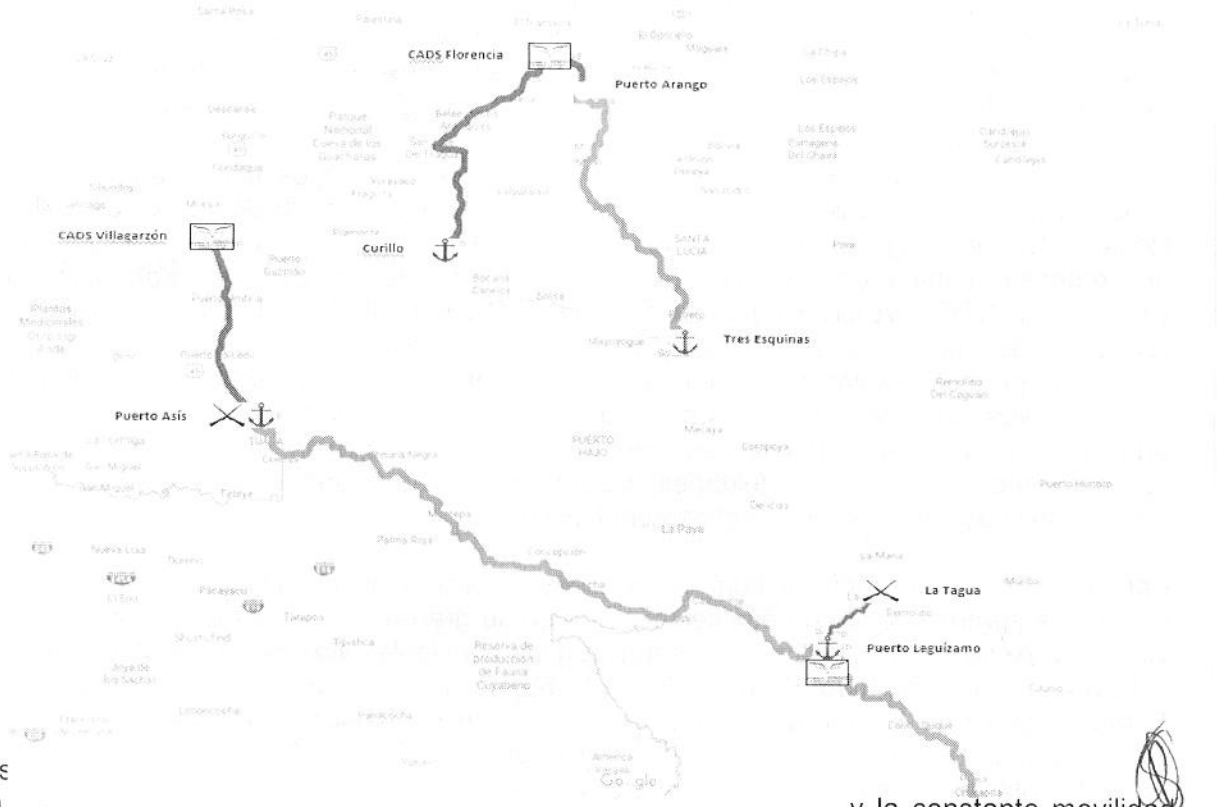


Figura 1: Responsabilidad Regional Sur y líneas de abastecimiento

Es
m y la constante movilidad por el río se ve afectada, dado que el común denominador de llegada de las embarcaciones a Puerto Leguízamo (Putumayo) con mercancía para el abastecimiento general del municipio es de 8 días, lo cual se puede ver afectado hasta por 12 días. Sin

embargo este es un factor de riesgo a considerar dentro del estudio, el cual debe ser asumido por el contratista.

Para suplir con las necesidades de alimentación y abastecimientos esta Regional, requiere realizar la contratación de Carnes, pescado, derivados cárnicos y productos lácteos, que se suministren a las unidades militares, dando cabal y estricto cumplimiento a los objetos de los contratos interadministrativos de suministro suscritos con la Agencia Logística. Las unidades abastecidas por esta regional en promedio mensual son las siguientes:

UNIDAD	CANTIDAD HOMBRES
BFIM33	110
BFIM30	980
BN3	267
GRUCONS	25
FFS	45
FNS	60
BISOL 49	606
TOTAL	**2.093**

Así las cosas esta Regional, tiene como obligación atender en total 2.093 hombres de las Fuerzas Militares aproximadamente de manera mensual, siendo una cantidad significativa, para la entrega de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados para asi contribuir a la moral de la tropa para llevar de manera segura y de alta calidad todos los productos.

Los productos Cárnicos y sus derivados y los productos 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 Selección Abreviada de Menor Cuantía por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo) incluido IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar. que permita apoyar a las unidades militares del área de jurisdicción de la Regional Sur, a través del suministro de productos de Carnes, pescado, derivados cárnicos 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.

Para esta región del país la cual se encuentra ubicada en el triángulo amazónico del continente suramericano, los abastecimientos en su gran mayoría se realizan a través de vía fluvial, teniendo en cuenta que los ríos son las principales vías de acceso, por ende de esta manera transita todo el comercio de la región, así las cosas para el municipio de Puerto Leguízamo (Putumayo) donde se encuentran destacadas las unidades militares, que hacen parte de la responsabilidad de la Regional Sur de la Agencia Logística de las fuerzas Militares, el abastecimiento se hará por vía fluvial; el comercio de la región tiene los mecanismos y la logística para realizar todo el movimiento que requiere la Regional Sur para satisfacer las necesidades de las unidades militares.

En consecuencia, para cumplir con los abastecimientos de las unidades Militares y demás entidades adscritas al Ministerio de Defensa Nacional, se necesita contratar el suministro de productos cárnicos y sus derivados y productos lácteos y sus derivados, 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 dicho suministro, por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 420.000.000.oo) incluido IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar, 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.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

OBJETO: El objeto del contrato que resulte del presente proceso de selección corresponderá al: "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO, SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS, 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 bien objeto del presente proceso de selección puede codificarse en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, VERSION 14.0 como se indica a continuación:

Código Segmento	Nombre del Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501115	Carne y aves de corral
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501120	Carnes procesadas y preparadas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012	Pescados y mariscos	501215	Pescado

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La determinación de las especificaciones técnicas del bien a contratar se encuentran detalladas en el **ANEXO 1** del presente estudio previo.

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en dicho anexo, para el suministro del bien, el oferente y futuro contratista deberá cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

2.3. PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial dispuesto para el presente proceso de selección corresponde a la suma de ***CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS*** ($420.000.000.oo) ***M/CTE***. El cual será ejecutado conforme a los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado.

NOTA 1: El presupuesto asignado a esta futura contratación comprende todos los costos que pueda generar el suministro de los bienes objeto de la presente contratación, hasta los correspondientes sitios de entrega.

NOTA 2: Los proponentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable y, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

NOTA 3: El contrato que surja del presente proceso se adjudicará de forma **TOTAL** o en la totalidad de los ítems que conforman el objeto contractual y hasta por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de acuerdo con los precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste ofertados por quien resulte adjudicatario del proceso de selección.

2.4. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **XXXXXX** del XXX de XXX de 2019**,** con el siguiente rubro.

Cuenta	Subcuenta	Objeto	Ordinal	Subordinal	Ítem	Subítem 1	Subítem 2	NOMBRE CUENTA
5	1	1	2					PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO, TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO

2.5. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato que surja del presente proceso de selección será ***hasta el 31 de diciembre de 2019***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial del mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

2.6. LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

UNIDAD MILITAR	LUGAR
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 30 (BFIM30)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BASE NAVAL ARC "LEGUÍZAMO" (BN3)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)

BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 33 (BFIM33)	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)
BATALLON DE SELVA No.49	CORREGIMIENTO LA TAGUA (PUTUMAYO)

NOTA: El oferente adjudicatario deberá hacer la entrega del requerimiento en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48) siguientes al recibido del mismo para la entrega de los víveres; en los sitios de entrega anteriormente relacionados.

2.7. **FORMA DE PAGO:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuara 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:

- 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.
- 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.
- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.
- El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga: Nombre o Razón Social, Número de Nit, Entidad Financiera, Número de cuenta y clase de Cuenta (ahorros o corriente).
- Deberá cumplir con la actualización en SECOPII de la ejecución del contrato, en trámites de facturación.

NOTA 1: LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR 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.

NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

2.11. SUPERVISION: La supervisión del contrato que resulte del presente proceso de selección será ejercida por parte de la Agencia Logística Regional Sur por quien designe el ordenador del gasto previa comunicación y notificación.

En el evento que se presente algún cambio en el supervisor designado para el contrato derivado del presente proceso, la respectiva comunicación se hará mediante oficio.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

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 SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR 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.

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

3.1. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO:

Economía del Municipio de Puerto Leguízamo:

Según análisis de la Alcaldía de Puerto Leguízamo[1], 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.

El sector terciario, o de los servicios es el más dinámico de la economía, destacándose la oferta de servicios por parte de Armada Nacional, El Batallón de

[1] ALCALDIA MUNICIPAL PUERTO LEGUIZAMO
http://puertoleguizamo-putumayo.gov.co/informacion_general.shtml

Selva 49 JBSO y la Alcaldía Municipal de Leguízamo. En este sector también se ubican los servicios institucionales.

Oferta de carnes y procesados:

En el Municipio de Puerto Leguízamo Putumayo, no existen como tal grandes empresas productoras o distribuidoras de productos cárnicos y procesado, sino pequeños supermercados y expendios de carnes los cuales abastecen la población del Municipio .El mercado del Sector en gran parte está representado por tiendas y pequeños autoservicios. De igual manera, existe un conjunto bastante voluminoso de microempresarios que distribuyen o comercializan productos de la canasta familiar que no tienen el desarrollo tecnológico, productivo y ocupacional que haga peso dentro de un sector de crecimiento. Es de resaltar que las tiendas y supermercados se abastecen por medio de unos tres o cuatro grandes distribuidores provenientes de ciudades como Cali, Neiva, Bogotá entre otros.

Demanda de carnes y procesados:

La demanda de productos cárnicos y sus respectivos derivados en el Municipio de Puerto Leguízamo, no es de gran volumen teniendo en cuenta su **población**[2] que es aproximadamente 30.400 habitantes incluidos desplazados y comunidades indígenas.

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 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.

[2] Plan de Desarrollo "Leguízamo Incluyente" Del Municipio de Leguízamo – Periodo de Gobierno 2012 – 2015"

Es de resaltar que el otro centro urbano de donde se transporta mercancía es del departamento del Caquetá específicamente de Florencia (su capital) donde la modalidad de transporte también es fluvial a través del Rio Caquetá.

Las condiciones especiales de transporte del municipio de Puerto Leguízamo antes analizadas, tienen un impacto en costos, precios y tiempos de entrega ya que para las coordinaciones logísticas de entrega y recepción de los productos se debe incurrir en gastos de cargue y descargue, tanto en el Muelle Principal de la Ciudad de Puerto Asís, como en Puerto Leguízamo.

Análisis del sector en otras ciudades influyentes en el Putumayo:

Teniendo en cuenta circunstancias anteriores se hace necesario analizar el objeto a contratar teniendo en cuenta las principales ciudades de origen de los proveedores influyentes que surten de productos cárnicos y procesados a la región. Así las cosas, para el presente análisis se toman el departamento del Huila y Florencia Caquetá.

Regulación

El sector económico al cual pertenecen los productos cárnicos y sus respectivos derivados, es el sector secundario o industrial. Desde la perspectiva legal, el precio de las carnes, pollo y pescado se encuentran exentos de IVA y sus respectivos derivados se encuentran gravados con un IVA del 5% y 19% y se encuentran reguladas por el Gobierno Nacional a través de la Ley 1607 de 2012 y Estatuto Tributario de Colombia.

3.2. 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. Estudio de mercado que se encuentra en el anexo No 02 del presente estudio previo.

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.

4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

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

El presente proceso se desarrollará con arreglo a los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa, señalados en los artículos 209 de la Constitución política de Colombia y en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 Y Ley 1882 de 2018.

En el podrán participar todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en Consorcio o Unión Temporal, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no se encuentren incursas en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y en la Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur, escogerá el ofrecimiento más favorable mediante la ponderación de los elementos de calidad y precios, soportados en puntajes, conforme a lo dispuesto en el numeral 2º del Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

4.10. REQUISITOS HABILITANTES

Solo serán objeto de ponderación las ofertas cuya verificación las habilite desde el punto de vista jurídico, financiero, y técnico:

REQUISITO HABILITANTE	*VALORACIÓN*
CAPACIDAD JURÍDICA	*Habilitado / No Habilitado*
CAPACIDAD FINANCIERA	*No Habilitado / Habilitado*
TÉCNICO	*Cumple / No Cumple*
ECONOMICO	*No Habilitado / Habilitado*

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto 019 de 2012, y el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes, se efectuará conforme a la información contenida en el RUP. Una vez efectuada esta verificación, se procederá a la evaluación de las ofertas teniendo como factores de ponderación los criterios de calidad y precio.

NOTA: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur, se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados en caso de considerarlo necesario.

4.10.1. Requisitos de Capacidad Jurídica

Los requisitos y/o documentos de carácter jurídico que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación:

4.1.9.1 Carta de Presentación de la Propuesta (FORMULARIO NO. 1)	La Carta de Presentación de la Propuesta (Formulario No. 1) deberá estar debidamente diligenciada según la información del modelo suministrado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur, ***discriminando adecuadamente si se actúa en calidad de persona natural o como representante de la persona jurídica,*** y firmada por el proponente. En caso de ser una persona jurídica, unión temporal o consorcio, deberá venir firmada por el representante legal, debidamente facultado en los términos de la ley. En la carta el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él o sus integrantes si el mismo es un consorcio o una unión temporal no se encuentra(n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1296 de 2009 y las demás normas pertinentes. Si la carta de presentación de la propuesta no se encuentra suscrita por el proponente, o se presenta incompleta o su contenido no está conforme a lo exigido en el **Formulario No. 1** del pliego de condiciones, la Entidad solicitará aclaración al proponente, para que dentro del plazo señale para el efecto la aporte o subsane lo pertinente.

	Se tendrán por no escritas las manifestaciones o condicionamientos dentro de la carta de presentación o cualquier parte de la propuesta que sean contrarias al objeto, alcance, obligaciones o especificaciones técnicas del presente proceso, no obstante la Entidad se reserva el derecho de solicitar que se aclaren los aspectos que considere pertinentes.
4.1.9.2 Poder	Cuando el oferente actúe a través de apoderado deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, con anterioridad a la presentación de la oferta, que su apoderado se encuentra facultado para presentar la oferta y, en el caso que así se considere, firmar el respectivo contrato. Si el proponente no anexa el respectivo poder o anexándolo no se ajusta a los términos legales para el efecto, la Entidad solicitará aclaración para que dentro del plazo que señale para el efecto lo aporte o subsane lo pertinente. El poder especial para representar al proponente deberá estar con nota de presentación personal, de conformidad con lo señalado en el inciso 3º del Artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Circular No. 17 de Colombia Compra Eficiente.
4.1.9.3 Autorización para Presentar Propuesta y Suscribir el Contrato	Si el representante legal del oferente o algunos de los integrantes de un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, anexarán los documentos que acrediten dicha autorización, la cual será previa a la presentación de la oferta. Cuando el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, anexará el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo con el presupuesto oficial del proceso de selección. En el caso de consorcios o promesas de sociedad futura, cada uno de los representantes legales de sus miembros deberá estar facultado para contratar mínimo por la proporción en la relación con la cantidad de sus integrantes frente al presupuesto oficial. Para las uniones temporales los representantes legales deberán estar facultados para contratar mínimo en proporción a us participación en dicha unión frente al valor de la propuesta. En el evento en que no se aporte con la oferta la autorización prevista anteriormente, la Entidad solicitará al proponente allegue le documento dentro del plazo que se señale para el efecto, dicha autorización deberá ser expedida con anterioridad a la presentación de la oferta.
4.1.9.4 Certificado De Existencia y Representación Legal (Persona Jurídica) o Registro Mercantil (Persona Natural) Expedido Por la Cámara de Comercio	En este certificado de existencia y Representación Legal (Persona Jurídica) o del Registro Mercantil para (Persona Natural) se deberá acreditar que el proponente tiene capacidad para desarrollar el objeto de la presente contratación. Para el caso de las personas jurídicas, la vigencia de la sociedad deberá ser superior a tres años contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria pública. La fecha de expedición del certificado de existencia y representación legal o del Registro Mercantil si es el caso, no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anterior al cierre del proceso contractual. **NOTA:** En el caso en que la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá cumplir con los anteriores requisitos, para lo cual cada uno debe aportar el

	certificado descrito en el presente numeral.
4.1.9.5 Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía del Representante Legal y de la Persona Natural	En caso que la propuesta sea presentada por persona jurídica o persona natural se debe anexar la fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del Representante Legal, de la persona natural o apoderado, según corresponda.
4.1.9.6 Documento que Acredite la Conformación del Consorcio o Unión Temporal	En el evento que la propuesta sea presentada en Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar con su propuesta debidamente diligenciado para cada caso en particular el documento de conformación del Consorcio o la Unión Temporal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 7º de la Ley 80 de 1993.
4.1.9.7 Certificado de Pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales	De conformidad con lo dispuesto en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente junto con la presentación de su oferta debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. Si el proponente es ***persona jurídica*** deberá presentar certificado en el cual conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, si a ello hubiere lugar, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección. Dicha certificación debe venir suscrita por el revisor fiscal de la sociedad, si el proponente de acuerdo con la Ley lo requiere, o en caso contrario por el representante legal de la sociedad proponente. ***Dicha certificación, deberá venir acompañada de la copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores.*** En el caso de ***consorcios o uniones temporales***, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo y según corresponda. Si el proponente es ***persona natural***, deberá allegar las planillas de los dos (2) últimos meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, a través de las cuales se acredite el cumplimiento de sus obligaciones con los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, éstos últimos cuando a ello hubiere lugar. **NOTA:** En caso que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de seguridad social y aportes parafiscales en relación con personal, debe así indicarlo en la certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal o por el proponente persona natural, según el caso, estos últimos ***bajo la gravedad del juramento***, el cual se entiende prestado con la presentación de la oferta. La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación mencionada en el segundo párrafo de este numeral o una

	certificación del revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002. La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación mencionada en el segundo párrafo de este numeral o una certificación del revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002. Igual obligación deberá cumplir y acreditar, durante la ejecución del contrato, el proponente favorecido, conforme lo establece la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003.
4.1.9.8 Verificación de No Inclusión en El Boletín De Responsables Fiscales	En cumplimiento a lo previsto en el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, las Resoluciones Orgánicas No. 5149 de 2000 y 5677 de 2005, y a la Circular No.05 del 25 de febrero de 2008 de la Contraloría General de la República, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales que expide la Contraloría General de la República. El artículo 60 de la Ley 610 de 2000, por medio del cual se establece el trámite de los procesos de responsabilidad fiscal de competencia de las contralorías, exige como requisito indispensable para nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de contrato con el Estado, verificar que la correspondiente persona natural o jurídica, según se trate, no se encuentra reportada en el boletín de responsables fiscales que publica la Contraloría General de la República con periodicidad trimestral.
4.1.9.9 Verificación del SIRI (Sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades)	De conformidad con lo previsto en el Artículo 1 de la la Ley 1238 de 2008, y con el fin de verificar los antecedentes disciplinarios, la Agencia Logística de las fuerzas Militares, Regional Amazonia, realizará e imprimirá la consulta de la consulta de los antecedentes disciplinarios del proponente o de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, según sea el caso.
4.1.9.10 Verificación De Antecedentes Judiciales – Policía Nacional	De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto Ley 0019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, accederá a los mismos a través de la página web de la Policía Nacional. En caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, **la propuesta será rechazada**.
4.1.9.11 Verificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas	De conformidad con lo previsto en los Artículos 183 y 184 de la Ley 1801 del 29 de julio de 2016 (Código Nacional de Policía y Convivencia) y con el fin de verificar el pago de las multas establecidas en la mencionada Ley, la Entidad realizará e imprimirá la consulta en

	línea que genere el Registro Nacional de Medidas Correctivas para el efecto.
4.1.9.12 Compromiso Anticorrupción (FORMULARIO NO.3)	Como política de la entidad se determina que es interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas. El proponente deberá adjuntar a la propuesta debidamente diligenciado el **Formato No. 3** denominado COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN y que hace parte de los respectivos pliegos. Si el proponente no incluye el compromiso anticorrupción o si incluyéndolo no está suscrito por el proponente, representante legal o apoderado, constituido en debida forma para el efecto, o si el compromiso está incompleto o su contenido no está conforme a lo exigido en el formato respectivo, la Entidad le requerirá para que lo allegue o subsane lo pertinente, dentro del plazo señalado para el efecto. En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del Pliego de Condiciones de la presente Convocatoria, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las Leyes consagran.
4.1.9.13 Registro Único Tributario – RUT	El proponente deberá anexar copia del registro único tributario de la persona natural o jurídica. En el evento de presentar su propuesta mediante la modalidad de UNION TEMPORAL O CONSORCIO deberán aportar el de cada uno de sus integrantes.
4.1.9.14 Certificación Vigente de su Inscripción y Clasificación en el Registro Único De Proponentes de la Cámara de Comercio – RUP	El proponente (Personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras naturales con domicilio en Colombia o extranjeras jurídicas con sucursal en Colombia) deberá presentar con su oferta el Certificado de Inscripción y Clasificación en el Registro Único de proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de las propuestas; cumpliendo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, Decreto Ley 0019 de 2012 y demás normas concordantes. El proponente o todos los miembros del consorcio o unión temporal, que vayan a proveer lo requerido en el objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras (con domicilio o sucursal en Colombia), deberán encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.6 del Decreto 1082 de 2015. **NOTA 1:** La inscripción del proponente debe encontrarse en firme y vigente para el momento de la adjudicación del proceso. ***Si a la fecha de presentación de la oferta, el RUP del proponente no se encuentra en firme, deberá acreditar que solicitó su renovación oportunamente, sin perjuicio que al vencimiento del término de traslado de los informes de evaluación y consolidado, el RUP, deba encontrarse en firme.*** **NOTA 2:** La firmeza de la inscripción se adquiere pasados diez (10) días hábiles siguientes a la publicación sin que se haya presentado recurso de reposición en contra de la información inscrita.

4.1.9.15 Garantía de Seriedad de la Propuesta	Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones, los términos de la propuesta, la suscripción del contrato, el mantenimiento de la oferta económica, la legalización y el lleno de los requisitos para la ejecución del contrato, el oferente presentará con su propuesta una garantía de seriedad de su ofrecimiento, de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.3.1.6 y 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, que consistirá en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para operar en Colombia, de conformidad con lo siguiente: • **Beneficiario**: Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur • **NIT**.: 899999162-4 • **Afianzado**: El oferente • **Vigencia**: Noventa (90) días calendario a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. • **Cuantía**: El equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial estimado para el valor del contrato. A la propuesta deberá anexarse el original de la correspondiente póliza debidamente firmada por el oferente, el recibo de pago, el sello de pago o constancia de pago, en la carátula de la misma o una certificación de pago en la que se especifique que no se anulará la póliza en caso de no estar cancelada la prima, la póliza debe estar referida expresamente al presente proceso de contratación. En caso de presentarse participación de Consorcios o Uniones Temporales, la póliza de seriedad de la propuesta deberá ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal, indicando el nombre de cada uno de sus integrantes, tal como aparece en el respectivo certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio y debe estar suscrita por el Representante Legal del Consorcio o Unión Temporal. En el evento de prórroga del plazo del presente proceso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares -ALFM, determinará como fecha final de vigencia la del cierre. En el evento de prórroga del plazo de adjudicación, del plazo para la suscripción del contrato, del plazo para la constitución de las garantías, el oferente, adjudicatario o contratista, según el caso, deberá ampliar la garantía de seriedad por el período de la prórroga, si la vigencia inicial no cubre este nuevo término, previa solicitud de la ALFM. Cuando la garantía de seriedad que aporte el oferente presente error en el nombre del beneficiario, tomador, vigencia, monto asegurado, no estar referida al presente proceso de selección o no allegarse las condiciones generales en caso de póliza de seguros, la ALFM solicitará al oferente los documentos e información del caso, para lo cual el oferente cuenta con el plazo establecido en dicho requerimiento. ***Alcance del Amparo y Contenido Obligatorio de la Garantía de Seriedad de la Propuesta***. De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos: • La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. • El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la ofertas. • La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.

	• La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. Si la garantía de seriedad del ofrecimiento aportada con la propuesta, no se ajusta a la totalidad de lo exigido en la ley o en el presente estudio previo y pliego de condiciones, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia –ALFM requerirá al oferente a fin de que la subsane en lo pertinente dentro del plazo que le señale para el efecto. **NOTA:** Conforme a lo dispuesto en el Artículo 5º, Parágrafo 3º de la Ley 1882 de 2018, ***la no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.***

5.1.1. Requisitos de Capacidad Financiera

En este aspecto, se verificarán los ***requisitos habilitantes de carácter financiero y la capacidad de organización de los proponentes***.

Esta información, se verificará exclusivamente con base en la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), con corte a 31 de diciembre de 2017, de conformidad con lo señalado en el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 221 del Decreto Ley 0019 de 2012 y los Artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

En todo caso, la información correspondiente al 31 de diciembre de 2017 deberá estar en firme antes del vencimiento del término de traslado de los informes de evaluación y consolidado respectivo (Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018).

En el evento que la Agencia Logística requiera confirmar información adicional del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarias.

Los indicadores que a continuación se relacionan, se establecen teniendo en cuenta que se permita la pluralidad de oferentes en el proceso y que a su vez refleje la estabilidad financiera de los proponentes ***para el cumplimiento cabal y oportuno del objeto a contratar***.

La capacidad financiera que se requerirá busca que la Entidad establezca como ***requisitos habilitantes indicadores adecuados y proporcionales a la naturaleza del contrato, el valor, plazo y forma de pago***, evitando así, riesgo de incumplimiento por no contar el contratista con la capacidad económica suficiente para asumir sus obligaciones, y por lo mismo dar cumplimiento al objeto contractual.

Se considera habilitado financieramente el proponente que cumpla con la totalidad de los parámetros definidos a continuación:

4.2.1.1 Indicadores de Capacidad Financiera

a. **Índice de Liquidez**

Se establece con el fin de verificar la disponibilidad de recursos de la empresa a corto plazo para afrontar sus compromisos, representando las veces que el activo corriente puede cubrir el pasivo corriente. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que le proponente incumpla sus obligaciones a corto plazo.

Este de determina, dividiendo el Activo Corriente por el Pasivo Corriente, reflejado en el RUP.

FÓRMULA	Índice de Liquidez = Activo Corriente/Pasivo Corriente = No. Veces

Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Liquidez ***mayor o igual*** (≥) ***1,5***

NOTA: Cuando el oferente reporte pasivo igual a cero (0), la Entidad no realizará el cálculo de índice de liquidez, entendiéndose que cumple con el mismo.

b. **Índice de Endeudamiento**

Permite establecer el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente, garantizado en el activo total monetario. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad de que el proponente no cumpla con sus pasivos.

Se obtiene el porcentaje de endeudamiento resultante de dividir el Pasivo Total por el Activo Total y el resultado se multiplicará por 100, estos porcentajes se encuentran reflejados en el RUP.

FÓRMULA	Índice de Endeudamiento= (Pasivo Total/Activo Total)*100

Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente un índice de Endeudamiento ***menor o igual*** (≤) a **60%.**

c. **Razón de Cobertura de los Intereses**

Refleja la capacidad de la empresa de cumplir con sus obligaciones financieras. Mide si el oferente dispone de una capacidad, en cuanto a utilidades, suficiente para pagar unos intereses superiores a los actuales, se tiene una capacidad de endeudamiento mayor.

Se determina, dividiendo la Utilidad Operacional por los Gastos de Intereses, reflejado en el RUP.

FÓRMULA	Razón de Cobertura de los Intereses= Utilidad operacional / Gastos de intereses

Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Razón de Cobertura de los intereses ***mayor o igual*** (≥) **1.**

NOTA: Cuando el oferente reporte Gastos de intereses igual a cero (0), la Entidad no se realizará el cálculo de Razón de Cobertura de Intereses, entendiéndose que cumple con el mismo.

d. Capital de Trabajo (Indicador Adicional de Capacidad Financiera)

Representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo.

Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente.

Se determina, restando del Activo Corriente el Pasivo Corriente, reflejados en el RUP.

FÓRMULA	Capital de Trabajo= Activo Corriente – Pasivo Corriente

Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente un Capital de Trabajo ***mayor o igual*** (≥) **0.2 vez** del presupuesto oficial asignado para el presente proceso.

NOTA: En el caso de CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA, el Capital de Trabajo será el resultado de la sumatoria del activo corriente de cada uno de los integrantes, menos la sumatoria del pasivo corriente de cada uno de ellos y éste deberá ser mayor o igual, al 20% del valor total del presupuesto oficial.

e. Patrimonio (Indicador Adicional de Capacidad Financiera)

Mide la cantidad de recursos propios del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar la cantidad de recursos propios en términos absolutos cuando el presupuesto del Proceso de Contratación es muy alto y la Entidad Estatal debe asegurar la continuidad del proponente en el tiempo.

Se determina, restando del Activo Total el Pasivo Total, reflejados en el RUP.

FÓRMULA	Patrimonio = Activo Total – Pasivo Total

Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente un Patrimonio ***mayor o igual*** (≥) **5%** del presupuesto oficial asignado para el presente proceso.

NOTA: En el caso de CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA, el patrimonio será el resultado de la sumatoria del activo corriente de cada uno de los integrantes, menos la sumatoria del pasivo corriente de cada uno de ellos y éste deberá ser mayor o igual, al 100% del valor total del presupuesto oficial

NOTA 1: La verificación de los indicadores financieros de las **uniones temporales** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos, pasivos, utilidad operacional y gastos de intereses correspondientes de cada uno de sus integrantes, en proporción a su participación en la respectiva asociación.

En el caso de los **consorcios o promesas de sociedad futura** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos, pasivos, utilidad operacional y gastos de intereses correspondientes de cada uno de sus integrantes.

NOTA 2: En el evento en que la oferta no cumpla con la totalidad de las condiciones antes establecidas, la oferta se considerará ***no hábil.***

La capacidad organizacional se verifica con el fin de establecer si el proponente es apto para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna, dada por su rentabilidad. Para tal efecto

4.2.1.2 Indicadores de Capacidad Organizacional	se examinara la información reflejada en el RUP, en lo relacionado con los indicadores de: ***Rentabilidad sobre patrimonio y Rentabilidad sobre activos***. El proponente deberá acreditar en el Registro Único de Proponentes – RUP, dentro de la actividad solicitada para el presente proceso, una capacidad organizacional de acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 con respecto a los resultados financieros de inversión y eficiencia, así: Los proponentes habilitados organizacionalmente serán aquellos que cumplan con los indicadores financieros establecidos a continuación, reflejados en el RUP.
	a. Rentabilidad Sobre el Patrimonio Se establece con el fin de verificar la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. Este indicador se obtiene dividiendo la Utilidad operacional por el Patrimonio; información reflejada en el RUP. **FÓRMULA** | Rentabilidad sobre Patrimonio= Utilidad Operacional/Patrimonio Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Rentabilidad sobre el Patrimonio ***mayor a*** (>) **5%.**
	b. Rentabilidad Sobre los Activos Se establece con el fin de verificar la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. Este indicador se obtiene dividiendo la Utilidad operacional por el Activo Total, información reflejada en el RUP. **FÓRMULA** | Rentabilidad sobre los Activos= Utilidad Operacional/Activo Total Se considerará ***HÁBIL*** el proponente que presente una Rentabilidad sobre los activos ***mayor a*** (>) **5%.** **NOTA 1:** La verificación de la capacidad de organización para las **uniones temporales** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos y utilidad operacional correspondientes de cada uno de sus integrantes, en proporc8ión a su participación en la respectiva asociación. La verificación de la capacidad de organización de los **consorcios** se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios, activos y utilidad operacional correspondiente de cada uno de sus integrantes. **NOTA 2:** En todo caso, la capacidad de organización no podrá ser inferior a la mínima requerida.
4.2.1.3 Información para el Sistema Integral de Información (SIIF)	El proponente, con el fin de ingresar todos los datos al Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF – Nación, presentará completamente diligenciado el **Formulario No. 5,** con la información allí requerida junto con la certificación bancaria , en la cual debe constar: • Nombre del cuentahabiente • Número de identificación del beneficiario • Número de la cuenta • Tipo de cuenta • Estado actual

	En el evento que el proponente se una **unión temporal o consorcio,** la certificación bancaria deberá corresponder a cada uno de los integrantes **pero NO a la unión temporal o consorcio**, igualmente el referido formulario. Así mismo en el documento de constitución de unión temporal o consorcio, se deberá establecer de forma clara la forma de facturación, el beneficiario y la cuenta bancaria en la que se efectuarán los pagos.
4.2.1.4 Información financiera para Proponentes extranjeros	Para el cumplimiento de los anteriores indicadores financieros, de las personas **naturales o jurídicas sin domicilio en el país o personas jurídicas extranjeras que no tengan sucursal en Colombia –NO OBLIGADAS AL RUP-** , lo acreditarán mediante el diligenciamiento del **FORMULARIO No. 8** "PARA ACREDITAR INDICADORES PARA EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA", consignado la totalidad de información allí solicitada y con el cumplimiento de las siguientes condiciones: **a)** Suscrito por el representante legal o apoderado y contador inscrito en Colombia, **b)** Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen: (i) Balance General a 31 de diciembre de 2017. (ii) Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2017. Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC), re-expresados en moneda legal colombiana a la TRM de la fecha de cierre, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público Colombiano que los hubiere convertido. La información consignada en el mencionado formato, estará sujeta a revisión frente a los estados financieros allegados por el oferente a la Entidad, en caso de existir diferencias prevalecerá la información consignada en los Estados financieros. En caso que la fecha de cierre fiscal sea diferente a 31 de diciembre, se debe anexar la normatividad que establezca la fecha de cierre en el correspondiente país.

5.1.2. Requisitos Técnicos

Los requisitos y/o documentos de carácter técnico que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación, los cuales deberán aportarse en su totalidad para valorarse como CUMPLE.

El oferente debe garantizar el cumplimiento de las especificaciones mínimas técnicas, y anexar la totalidad de los documentos requeridos.

4.3.1.1 Verificación de Especificaciones Técnicas	El oferente acreditará que los bienes y/o servicios ofrecidos cumplen con las especificaciones técnicas exigidas, para cual **DEBERÁ DILIGENCIAR Y PRESENTAR CON SU OFERTA EL FORMULARIO No. 7 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".** La información contenida en este Formulario, NO DEBERÁ SER MODIFICADA por el oferente, debido a que corresponden a las

Mínimas Exigidas (Formulario No. 7)	especificaciones técnicas exigidas por la entidad, y por ende, SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO. Si el oferente no presenta el Formulario con su propuesta, o si incluyéndolo, no contiene la totalidad de la información solicitada, la Entidad requerirá al proponente a fin de que subsane lo correspondiente dentro del plazo que se señale para el efecto.
4.3.1.2 Experiencia	Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deberán tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deberán acreditar la experiencia de la siguiente forma: Se verificará como requisito habilitante que **dos (2) contratos** relacionados en el RUP se encuentre inscrito y clasificado en alguno de los siguientes códigos UNSPSC:

Código Segmento	Nombre del Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501115	Carne y aves de corral
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501120	Carnes procesadas y preparadas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012	Pescados y mariscos	501215	Pescado

Estos contratos ***deberá sumar* el *50% del presupuesto oficial estimado para el presente proceso (253.5 SMLMV).***

Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en la propuesta, cuál contrato de los certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP) deben ser tenidos en cuenta por la entidad con el fin de ser habilitado.

En caso de que el proponente no precise tal información, la Entidad tomará los dos (2) primeros contratos indicado en el RUP, en orden consecutivo ascendente, que cumpla las condiciones establecidas en el inciso anterior, con el propósito de habilitar al proponente.

NOTA 1: Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, acreditarán el cumplimiento de este requisito mediante la presentación de certificaciones de experiencia de mínimo dos (2) contratos suscritos por el contratante, identificados con los códigos antes referenciados, o con copia del contrato acompañada del acta de liquidación y que contenga:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Objeto del contrato identificado con la clasificación de bienes y servicios en el nivel solicitado.
- Número del contrato.
- Valor del contrato, incluidos los adicionales, si los hubiere.

En caso de que el proponente (personas naturales extranjeras sin domicilio

	en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia) presente más de dos (2) certificaciones de contratos, deberá indicar en la propuesta, cuáles de las certificaciones deben ser tenidas en cuenta por la Entidad con el fin de ser habilitado. En caso de que el proponente no precise tal información, la Entidad tomará las dos (2) primeras presentadas, que cumplan las condiciones requeridas, con el propósito de habilitar al proponente. Si una de las certificaciones no cumple con lo solicitado, se tendrá en cuenta la certificación siguiente, hasta completar las mínimas solicitadas. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, esta experiencia podrá ser acreditada por uno solo de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
4.3.1.3 Documentos Y Verificaciones Técnicas Adicionales	Las licencias y/o permisos y/o autorizaciones y demás equivalentes, deberán estar vigentes a la fecha del cierre del proceso de selección, y deberán continuar con su vigencia durante toda la ejecución del contrato, si alguna de estas (o) se encuentra en trámite de renovación, el oferente deberá anexar a la propuesta copia del radicado de solicitud, con la que se pueda verificar que se efectuó el trámite dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la pérdida de vigencia de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 del Decreto 019 de 2012. **a. Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria del sitio de acopio y distribución:** Emitido por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), el cual deberá allegarse con ***concepto favorable o Con Requerimiento*** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir que, acredite que el sitio de acopio y distribución *cumple con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad que rige la materia.* **b. Acta de Inspección Sanitaria del Vehículo y/o medio de transporte:** Expedida por la autoridad sanitaria competente, en la cual deberá constar las condiciones sanitarias del mismo, y deberá con concepto ***FAVORABLE o CUMPLE.*** Esto de conformidad con lo dispuesto en el Parágrafo del Artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, y demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen. **c. Certificado de Relación Comercial** Si de conformidad con lo reportado en el Certificado de Existencia y representación Legal no posee como actividad económica principal el comercio de productos agrícolas o alimenticios deberá aportar certificación expedida por el comercializador o distribuidor, acompañada del certificado de existencia y representación legal vigente de este último, en la cual conste la relación comercial y tiempo de la misma, relación que no podrá ser inferior a dos (2) años. La cual deberá mantenerse vigente durante el término de ejecución del respectivo contrato, que resulte del presente proceso de selección, situación que igualmente deberá hacerse constar en la misma. **NOTA:** En el caso en que la propuesta sea presentada *por un consorcio o unión temporal*, ***cada uno de los miembros deberá cumplir con los anteriores requisitos***, para lo cual cada uno debe aportar los requisitos establecidos en los anteriores literales

5.2. FACTORES DE SELECCIÓN *A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DEL SECOP II* https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii)

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato que se va a celebrar, y conforme con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, concordante con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable corresponderá a aquel que ofrezca el menor precio a la entidad y que cumpla con las condiciones técnicas solicitadas por la misma, es decir, que en este tipo de procesos de contratación se tendrá como único criterio de selección, **EL MENOR PRECIO OFRECIDO**.

5.2.1. Propuesta Económica

El oferente deberá cargar, de manera separada, en la plataforma de contratación SECOP II la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS** (FORMULARIO No. 4), la cual corresponde a su oferta económica inicial. En este, deberá indicar el valor de cada ítem, los cuales no podrán superar los valores ponderados establecidos por la Entidad, relacionados en el numeral 4.2., literal b) del presente estudio previo.

En los valores de los ítems, de la propuesta inicial de precios, se entienden incluidos en su totalidad, los costos y gastos en los que incurra el proponente para el suministro de la requerida por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur, incluida la entrega en el lugar señalado y de conformidad con las especificaciones contenidas en el estudio previo, anexo técnico, fichas técnicas, pliego de condiciones y contrato.

Todos los gastos no previstos en la oferta, serán a cargo del contratista. Los costos y gastos en que incurran los proponentes para la elaboración y presentación de las propuestas, serán de su propia cuenta y riesgo. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto.

Los valores consignados en la **PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS** (FORMULARIO No. 4), se harán en números enteros. Para redondear los valores de los ítems (todos) a enteros, se deberá aproximar al entero cercano hacia arriba a partir de 0.50 y se dejará el mismo entero cuando el decimal sea menor a 0.50 o utilizando la función "redondear" del programa Excel asignando al número de decimales el valor de cero (0).

5.2.1.1. Verificación Aritmética al Formulario de Propuesta Inicial de Precios

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur realizará la verificación aritmética al FORMULARIO DE PROPUESTA INICIAL DE PRECIO de la siguiente manera:

a. Con el valor unitario de cada bien registrado por el proponente, se realizarán las operaciones matemáticas para determinar que el valor propuesto por ítem no exceda el valor máximo unitario dispuesto por la Entidad para cada uno de los bienes.

b. Si al verificar la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se encuentran errores aritméticos, Entidad procederá a su corrección. Con los valores verificados y/o corregidos (si es el caso) incluido el IVA, se comprobará que la propuesta no exceda los valores máximos unitarios establecidos por la entidad para cada bien. Los cuales tendrán como los valores iniciales del oferente.

Por error aritmético se entiende, aquel en que incurre el oferente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores.

Las correcciones efectuadas a las ofertas de los proponentes, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para éstos. Si el proponente, en caso de que se le adjudique el contrato, se rehúsa a aceptar dichas correcciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

Cuando el valor de la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS o el valor resultante de la corrección efectuada, exceda el valor máximo unitario establecido por la Entidad para cada bien, se procederá al RECHAZO de la propuesta.

Cuando en la PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS se omita ofertar uno, varios o todos los ítems o cuando ofertado su valor corresponda a cero pesos (0$), se procederá al RECHAZO de la propuesta.

El FORMULARIO PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS deberá estar suscrito por el representante legal del proponente o apoderado debidamente Acreditado. Si se presentaren tachaduras, borrones o enmendaduras, en el formato de propuesta inicial de precios, será causal de RECHAZO.

La omisión de la presentación del FORMATO "PROPUESTA INICIAL DE PRECIOS", generará el RECHAZO DE LA PROPUESTA

6. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, ASIGNACIÓN Y MITIGACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

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

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

10	5	8	7	6	5	4	3	12	1
ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	ESPECIFICO	ESPECIFICO
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
PLANEACION SELECCION CONTRATACION EJECUCION	EJECUCION	PLANEACION CONTRATACION SELECCION EJECUCION	CONTRATACION	CONTRATACION	EJECUCION	EJECUCION	CONTRATACION	EJECUCION	PLANEACION SELECCION CONTRATACION EJECUCION
REGULATORIO	OPERACIONAL	ECONOMICO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	ECONOMICO
CAMBIO DE NORMATIVIDAD	VIAS DE ACCESO	ESCASEZ DE COMBUSTIBLES, MATERIAS PRIMAS O INSUMOS	RETIRAR LA OFERTA DESPUES DEL CIERRE DEL PROCESO	NO SUSCRIPCION DEL CONTRATO	INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO	ACCIDENTALIDAD	VARIACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO A REGULACION
EROGACIONES QUE INCURRAN EN MATERIA DE COMBUSTIBLES	AUMENTO DEL PLAZO DE EJECUCION	AUMENTO DE LOS PRECIOS POR MAYOR O MENOR OFERTA	RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	NO EJECUCION DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISION INSTITUCIONAL	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACION DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	NO LEGALIZACION DEL CONTRATO	PERJUICIOS AMBIENTALES	MAYOR O MENOR CANTIDADES ADQUIRIDAS
12	12	12	1	1	1	12	1	1	5
4	12	12	1	1	1	12	1	5	1
6	4	4	12	12	12	4	12	6	6
ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	ALTO	ALTO
ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM- CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM- CONTRATISTA
VERIFICACION NORMATIVIDAD	VERIFICACION DE LA PERIODICIDAD DE LA OCURRENCIA	PREVISION DE LA OCURRENCIA	GARANTIA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTIA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTIA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	GARANTIA DE CUMPLIMIENTO	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	SEGUIMIENTO A LA ENTREGA	VERIFICACION DE LA FLUCTUACION DE LOSA PRECIOS
12	3	12	1	1	1	12	1	1	5
4	3	12	1	1	1	12	1	5	1
6	6	4	12	12	12	4	12	6	6
ALTO	ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	ALTO	ALTO
SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	NO	SI	NO
ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	DIRECCION DE CONTRATOS	COORDINACION DE CONTRATOS	SUPERVISOR	SUPERVISOR	COORDINACION DE CONTRATOS	ALFM	ALFM
01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019
31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019
VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	HACER EFECTIVA LA GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	CONTRATO SUSCRITO	INFORME DE SUPERVISION	INFORME DE SUPERVISION	APORTE DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO	COMUNICACION PERMANENTE CON EL CONTRATISTA	VERIFICACIÓN RESOLUCION MODIFICACION DE PRECIOS
DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	MENSUAL	MENSUAL	DIARIO	CONTRA ENTREGA	SEMANA

11	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN SELECCION/ CONTRATACIÓN/EJECUCION	FINANCIERA	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACION	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	ANALISIS PARA LA MODIFICACION DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES	3	4	7	ALTO	SI	CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACION DE LA INFORMACION PERMANENTE CON EL PROVEEDOR	DIARIO
12	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN SELECCION/ CONTRATACIÓN/EJECUCION	REGULATORIO	CAMBIO DE LEGISLACION TRIBUTARIA	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	2	4	6	ALTO	ALFM - CONTRATISTA	VERIFICACION NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	2	4	6	ALTO	SI	ALFM - CONTRATISTA	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACION DE LA INFORMACION PERMANENTE COMUNICACION	DIARIO
13	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	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	01/01/2019	31/12/2019	REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD	EN EL MOMENTO DE RECIBIR

7. GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía ***contrato de seguro contenido en una póliza*** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

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

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

NOTA: La póliza de responsabilidad extracontractual deberá también cubrir los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivados de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas del contratista.

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES APLICABLES AL PROCESO DE SELECCIÓN

Los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación de sus Procesos de Contratación, si los Acuerdos Comerciales entre Colombia y otros países son aplicables al Proceso de Contratación. En caso de que sean aplicables, deben proceder a cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos.

Conforme a lo anterior, y de acuerdo con el objeto y el monto del proceso de contratación analizado, a continuación se establece si el mismo se encuentra cobijado por Acuerdos Comerciales suscritos por Colombia, de acuerdo con los lineamientos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación – **COLOMBIA COMPRA EFICIENTE** en su Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-13.

Para ello, se consideraron en orden consecutivo la aplicabilidad de las 3 reglas establecidas en el Manual aludido y se determinó lo siguiente:

ACUERDO COMERIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR ACUERDO COMERCIAL
		Si/No	Si/No	Si/No	Si/No
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	NO	SI	NO
	PERÚ				
	MÉXICO				
CANADÁ		SI	NO	SI	NO
CHILE		SI	NO	SI	NO
COREA		SI	NO	SI	NO
COSTA RICA		SI	NO		
ESTADOS UNIDOS		SI	NO		
ESTADOS AELC		SI	NO	SI	NO
MÉXICO		NO	NO	SI	NO
TRIÁNGULO NORTE	EL SALVADOR	NO	NO	SI	NO
	GUATEMALA				
	HONDURAS				
UNIÓN EUROPEA		SI	NO	SI	NO

Teniendo en cuenta la excepción número 14 "*Las convocatorias limitadas a Mipyme*" , del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente, el presente proceso no se encuentra cubierto por ningún acuerdo comercial, toda vez que, teniendo en cuenta el presupuesto oficial, es procedente efectuar la convocatoria limitada a Mipyme.

Sin embargo, se dará aplicabilidad a lo establecido en el mencionado Manual en relación con esta excepcionalidad, la cual indica: *"Esta excepción sólo es aplicable en los casos en que la Entidad Estatal verifica las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 para que una convocatoria sea limitada a Mipyme. Así, esta excepción no puede ser utilizada para excluir la cobertura del Acuerdo Comercial en el aviso de Convocatoria; los estudios y documentos previos; o, el borrador del pliego de condiciones".*

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se debe incluir en el futuro contrato 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.

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que el valor del servicio solicitado en el presente estudio y documentos previos, se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2019.

FRANCISCO JAVIER MERLANO BALETTA
P.D. Abastecimientos Bienes y Servicio
Integrante Comité Técnico Estructurador

HIRUIN MOGOLLON CRUZ
Tecnico Grupo Contratos
Integrante Comité Jurídico Estructurador

Cont. Púb. JARLINSON RINCON SALGADO
Coordinador Grupo Financiera
Integrante Grupo Financiero – Económico Estructurador

Elaboró:
TASD Hiruin Mogollon Cruz
Técnico de Contratos

Revisó:
Abg. Angela Fernanda Martinez Delgado.
Coordinador Contratos

Aprobó:
TN. María Alexandra Silva Ternera
Director Regional Sur

ANEXO 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El bien a adquirir debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREÍR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001051 / 200001052 / 200000926 / 200001105 200001100 / 200000385 / 200000745 / 200000148
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro: Humedad % — Mínimo: 55 — Máximo: 70 Grasa % — Mínimo: - — Máximo: 30 Proteina % — Mínimo: 15 — Máximo: -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: - — Máximo: 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones minimas de 125 g. – SAP 200000426 Lomo de brazo de res – SAP 200000112 Bola de brazo de res – SAP 200001374 Lomo de aguja de res – SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res – SAP 200000568 Bola de pierna de res – SAP 200001371 Centro de pierna de res – SAP 200001368 Cadera de res – SAP 200001370 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con

y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas"* y *"grasa"*, y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

		tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000560 / 200001369 / 200001362 / 200000158 200001372 / 200001373 / 200000154
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, colita de cadera, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000560 Pecho – SAP 200001369 Paletero – SAP 200001362 colita de cadera – SAP 200000158 Muchacho – SAP 200001372 Cogote – SAP 200001373 Murillo – SAP 200000154 Sobrebarriga
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"libre de tejido conectivo, nervios y grasa"* y se incluye "*El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000153 /200000156
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	– SAP 200000153 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. – SAP 200000156 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos refrigerado; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	20
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios* y *"grasa"* y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I -- Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREÍR, PLANCHA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000428 / 200000624
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda) correspondientes al cuarto trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	– SAP 200000428 Lomo fino porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000624 Punta de anca porciones mínimas de 125 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

		– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1 Formol — Negativa Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

REQUISITOS GENERALES	Código	200001361 / 200000442 / 200000556 / 200001362 / 200000367
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), Hueso carnudo (picado).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteína %	5	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, sin sebo, libres de materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El producto se requiere así: – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación refrigerado – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De

		ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Se requiere el producto empacado en Bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días refrigerados.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: - Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua, mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteína %	5	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye *"sin sebo"* toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		VÍSCERAS DE BOVINO
REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: – SAP 200000365 Hígado: debe estar en porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere mínimo 1 kg. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: – SAP 200000365 Hígado: empacado al vacío en bolsas con un peso neto de 5 Kg. – SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacío con el peso exigido. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

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

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

		desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001377 / 200000427 / 200000190 / 200001376 / 200000568 200001375 / 200001378 / 200000218 / 200000708 / 200000578
	Clasificación	CARNE PORCINA
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
	Contenido	El producto debe estar en porciones mínimas de: – SAP 200001377 Cabeza de lomo: 125 gr – SAP 200000427 Lomo limpio: 125 gr – SAP 200000190 Chuleta: 125 gr – SAP200001376 Brazo: 125 gr – SAP 200000568 bola de pierna: 50 gr y 125 gr – SAP 200001375 bota de pierna: 125 gr – SAP 200001378 centro de pierna: 125 gr – SAP 200000218 Costilla: 125 gr – SAP 200000708 Tocino: 50 gr y 67 gr – SAP 200000578 Pezuña de cerdo: 33 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con porciones de acuerdo al corte de la carne, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida contada a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (0 ° C a 4 ° C).

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4 - 6,1

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento *Sthaphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	5	0	0	0
Detección de *Listeria monocytogenes* / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye: "*sebo*"...

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: **GAB-PSC-FO-02**		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	**Versión: No. 1**	**Página 1 de 4**	
		Fecha: **10**	**04**	**2017**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000593 / 200000561 / 200000562 / 200001367 200000595 / 200000494 / 200000569 / 200001364 / 200000029
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del genero Gallus, de domesticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **PARÁMETROS** — **n** — **m** — **M** — **c** Recuento *Escherichia coli* biotipo1 — 13 — 220 — 1 500 — 3 Detección de *Salmonella*/25 ml [1] — 5 — p(*) — - — 1 Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 *Campylobacter sp* [2] — - — - — - — - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	No aplica

	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.**
	Contenido	Pesos Mínimos: – SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: mínimo 1400 gr. – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: 350 gr – SAP 200000494 Muslo: 175 gr – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: 175 gr – SAP 200000029 Alas sin costillar: 100 gr
	Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, NTC 3644 última actualización.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	– SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: debe ser entregado en bolsa de polietileno según peso exigido – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: Bolsa de polietileno de 10 kg, cada porción debe tener un peso entre 400 gr (25 porciones) y 500 gr (20 porciones) – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): Bolsa por 20 unidades de 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000494 Muslo: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u. – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200000029 Alas sin costillar: Bolsa por 50 unidades mínimo de 100 gr c/u.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – Refrigeración de los productos entre 0 °C y 4 °C – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE

		ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a 18°C), para los casos que requieran transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificación HACCP – Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica asi: **REQUISITO** / **LIMITE MÁXIMO** Nitrógeno Vólatil Total: 30 mg / 100 gr Formol: Negativo pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr pH a 20°C: 5,4 a 7,0

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:

PARAMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Stiephylococus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Detección de *Listeria monocytogenes* / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:

n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:

El proveedor debe certificar:
- Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA
- Certificación HACCP
- Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	VÍSCERAS DE BOVINO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 55 / 70 Grasa % / - / 30 Proteína % / 15 / -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: – SAP 200000365 Hígado: debe estar en porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere mínimo 1 kg. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: – SAP 200000365 Hígado: empacado al vacío en bolsas con un peso neto de 5 Kg. – SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacío con el peso exigido. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

		desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02		
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3	
		Fecha: 10	04	2017

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

Parámetro	Minimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Minimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

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

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

El oferente deberá cumplir con el diligenciamiento y presentación de certificados, junto con la oferta, el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta, debidamente firmado por el representante legal o propietario del establecimiento de comercio, en el que exprese su intención de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, este formulario será verificado por el Comité Técnico evaluador aplicando el criterio de cumple o no cumple

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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 (CERTIFICACIÓN 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 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. 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.
- El proveedor deberá certificar de manera escrita que se compromete a realizar la entrega de los víveres secos de manera diaria al comedor de la Base Naval ARC Leguízamo.

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 TÉCNICOS EXCLUYENTES:

ITEM	DESCRIPCIÓN	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 el objeto del contrato se ha entregado 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 objeto del contrato 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 productos que sean 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 del suministro 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 productos, 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 del objeto del contrato 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 el proveedor deberá asumir los costos que esta genere.		

Así mismo, declaro bajo la gravedad de juramento que cumplo y cumpliré en caso de que el presente proceso de selección se me llegare a adjudicar con todas las indicaciones señaladas en el presente formato y con las contempladas en el ANEXO No.4, *FICHA TÉCNICA DE LOS BIENES DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORME,* del presente proceso de selección, las cuales una vez leídas confirmo bajo la gravedad de juramento que cumplo y cumpliré a cabalidad con las mismas.

Se solicita que la información contenida en la presente ficha técnica y en el anexo No.4 del proceso, NO sea modificada por el oferente, ya que estas especificaciones técnicas son exigidas por la Entidad, y por tanto SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO POR LOS OFERENTES, LAS CUALES SE DEBEN ADJUNTAR CON LA OFERTA.