INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Fecha: 07 de Diciembre de 2022

DEPENDENCIA: Catering

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Llanos Orientales

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere el **"APROVISIONAMIENTO DE TAMALES PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES",** con el propósito de satisfacer las necesidades de los militares que están prestando sus servicios.

De acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 de diciembre de 2005 y modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene por objeto "… ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares…" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "…Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan…". En virtud de este Decreto la Regional Llanos Orientales, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, requiere adquirir **"APROVISIONAMIENTO DE TAMALES PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"** que satisfagan los requerimientos puntuales, a través de los consolidados de cada Unidad, dando Cumplimiento a los contratos interadministrativos celebrados entre las Fuerzas Militares y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el "Suministro de estancias alimenticias para el personal de soldados de las Fuerzas Militares", motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación.

Así mismo la ejecución de los respectivos contratos, irá de acuerdo a los contratos interadministrativos que celebra la Agencia Logística con las Fuerzas Militares, los cuales sirven de sustento para una ejecución parcial o total de los subcontratos que realiza la entidad, como lo es el presente proceso a celebrar y ejecutar

NOTA: Consecuentemente a lo anterior la ejecución del presente proceso dependerá exclusivamente de los requerimientos y necesidades de las Unidades Militares.

ANTECEDENTES

Contrato Interadministrativo de **No.029-DIADQ-DIPER-2022**, Ejercito Nacional cuyo objeto es: EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N.-EJÉRCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE

LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL, de acuerdo anexo No.1 de este contrato, el anexo No.2 de la solicitud de oferta del proceso, adenda No.2 y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente Contrato. Contrato Interadministrativo **No.0003-ARC-JOLAN-2022** Armada Nacional cuyo objeto es: "CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A,B,C,D,E,F,G, DEL PROCESO DE CONTRATACION INTERADMINISTRATIVA. Y Contrato Interadministrativo **No. 295-00-A-COFAC-DILOS-2021** Fuerza Aérea cuyo objeto es: LA AGENCIA LOGÍSTICA se obliga con EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL a prestar "EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO; EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS QUE SEAN DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO". LO ANTERIOR DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RELACIONADAS EN EL PRESENTE ESTUDIO PREVIO. LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE OBJETO CONTRACTUAL DEBERÁ CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997, LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL 2674 DE 2013, DEL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, EL DE MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y LA LEY 9 DE 1979, , LAS NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICABLES PARA TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA CADENA GASTRONÓMICA, LAS NORMAS PREVISTAS PARA EL EXPENDIO DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS Y NORMAS TÉCNICAS APLICABLES Y PARA LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y MEDIOS DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, Y DEMÁS NORMAS VIGENTES QUE RIGEN EN LA MATERIA. Y LOS DEMÁS CELEBRADOS CON POSTERIORIDAD A ESTE QUE TENGAN EL MISMO OBJETO O SIMILITUD.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
009-012-2020	009-016-2020	Se cumplió al 92.2 % el suministro
009-012-2020	009-017-2020	Se cumplió al 99.6 % el suministro
MC-009-074-2020	009-061-2020	Se cumplió al 99.0 % el suministro
SASI 009-007-2021	009-017-2021	Ejecutado 100%
SASI 009-007-2021	009-018-2021	Ejecutado 100%
SASI 009-020-2022	009-024-2022	En ejecución

OBJETO A CONTRATAR

"APROVISIONAMIENTO DE TAMALES PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

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

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	19	27	01	Comidas combinadas frescas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas de los productos que se relacionan a continuación, son las señaladas en el presente proceso, las cuales son las establecidas por la entidad

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	TAMAL ESPECIAL DE 350 A 400 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	TAMAL ESPECIAL DE 350 A 400 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	TAMAL ESPECIAL DE 350 A 400 GRAMOS	UNIDAD

De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados.

El oferente deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del presente proceso, se debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas establecidas

NOTA 1: En el evento de requerirse productos considerados como TAMALES que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisar verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevara el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

Los funcionarios designados por la Regional son los únicos autorizados para realizar los pedidos semanales, los cuales se realizaran la semana anterior a las fechas de entrega (de lunes a viernes), el requerimiento o pedido a través del correo electrónico, en el que se describirán los productos y cantidades requeridas; si se presenta modificación de los pedidos y tiempos de entrega.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

- El proveedor debe certificar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.

- Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en las Fichas Técnicas de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores como condición de entrega deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir de cada producto.

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente en mal estado el producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.

- Para las entregas en el municipio de **CALAMAR**, debe entregarse el producto congelado (-10 a -18°C) y empacado en neveras de conservación, de tal manera que garantice que el producto que se envía no pierda la cadena de frio y llegue en óptimas condiciones de inocuidad y apto para el consumo humano.

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

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

productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas.

- La entidad podrá solicitar reporte de resultados de laboratorio Microbiológico y Fisicoquímico, según sea la naturaleza del producto, correspondiente al lote y/o producción a entregar, en el que indique el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en las fichas técnicas.

- La ALFM podrá realizar visitas técnicas a los establecimientos del proveedor, en cualquier momento una vez realizado el contrato, para verificar el cumplimiento en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega), en cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241,242 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto

- El proveedor garantizará los cumplimientos de la resolución 2674/13, en cuanto al control de vectores en su establecimiento comercial. La agencia logística requerirá los certificados de fumigación realizados durante la vigencia del contrato.

- Toda entrega de mercancía debe ser acorde a los pedidos que realiza el supervisor del contrato

- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**

- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y declarar fecha de vencimiento cumpliendo con la Resolución 5109 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

  PRODUCTO CONGELADO: El producto debe poseer una vida útil Mínimo 7 días congelado, contados a partir del momento de la entrega del producto

  PRODUCTO REFRIGERADO: El producto debe poseer una vida útil Mínimo 5 días Refrigerado, contados a partir del momento de la entrega del producto

- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

- Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, el proveedor deberá cargar la Factura Electrónica en plataforma Olimpia en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del

producto que se entrega, adicional debe entregar en el sitio de entrega copia de la misma junto con los certificados de calidad donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Documento de Condiciones Especiales de los lotes a entregar.

RECHAZO DEL PRODUCTO

Se rechaza el producto cuando al momento de la entrega se presenten cualquiera de las siguientes características:

a. Evidencien características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.

b. Los embalajes, empaques y/o alimentos presenten daños, con pérdida de vacío, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica, serán rechazados en caso que a la llegada del producto el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío.

c. Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil indicados en la ficha técnica.

d. Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

e. No cumplan con el peso determinado en la ficha técnica.

f. Cuando no cumpla con la temperatura de refrigeración establecida en la ficha técnica.

g. También habrá rechazo de los productos cuando se incumpla con cualquiera de los otros aspectos requeridos en la ficha técnica, de acuerdo a las pruebas y análisis de laboratorio.

h. El empaque no cumpla con la información y condiciones contenidas en el rotulado de alimentos, dada por la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 articulo 42.

i. La dotación del personal y manipuladores de alimentos que realizan la entrega no cumplan las medidas sanitarias vigentes estipuladas en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

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

Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídica que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Resolución 719 de 2015 – Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

La Entidad verificará a través de la aceptación del formulario correspondiente la aceptación de los requisitos normativos, específicos, de embalaje, nutricionales, fisicoquímicos, descripción del producto, entre otros, generándole certeza y confianza a la Entidad del futuro cumplimiento de los requisitos exigidos en la entrega del producto.

Anexar el formulario debidamente diligenciado y firmado por el representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente propuesta según el caso, con los documentos solicitados en dicho formulario.

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS** que se presenta en documento anexo a este proyecto de pliego debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de gestionar el compromiso de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las entregas en los sitios relacionados en el presente proyecto de pliego de condiciones, y la Ficha Técnica la cual será verificada por el Comité Técnico aplicando el criterio de CUMPLE O NO CUMPLE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comercial 1084 Elaboración de comidas y platos preparados • REGISTRO SANITARIO del producto a suministrar a nombre del productor con el cual va a realizar la actividad comercial. **NOTA 3**: **La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas**.		
REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución No. 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la Resolución No. 719 del 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de los productos que hacen parte del presente proceso. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de producción; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de Distribución: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de distribución; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 1: **La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.**		
El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, además el vehículo transportador debe poseer certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria. cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1:** Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de los productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES** El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad **NOTA 1:** La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2022 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
SG-SST con licencia vigente en SST; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. ✓ Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2021) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

EXPERIENCIA REQUERIDA

Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES O SIMILARES a los que busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón a la cuantía del contrato y su objeto, los consecutivos registrados en el registro único de proponentes “RUP” que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como Productor, comercializador y/o distribuidor de los productos cuyo objeto sea el establecido en la convocatoria.

Los criterios de verificación y evaluación para cada ítem se tomarán de la siguiente manera:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	19	27	01	Comidas combinadas frescas

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

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato o acta de liquidación con un valor igual o superior a **45 SLMMV** del valor de este proceso. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante hasta por **45 SLMMV** del valor de este proceso. Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en el objeto del presente proceso. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia, al menos uno de sus integrantes debe certificar mínimo el setenta por ciento (70%) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) de los requisitos solicitados.

Cuando el proponente pretenda demostrar su experiencia o uno de sus miembros con otros contratos ya ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal; sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o uno de sus miembros, aquella referida en el porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

Dicha experiencia será verificada por la entidad con el aporte del acta de constitución de la unión temporal o consorcio donde se estableció el porcentaje de participación del proponente o uno de los miembros del consorcio o unión temporal.

Igualmente el proponente deberá allegar un certificación mediante la cual declare bajo la gravedad de juramento debidamente firmada, que la experiencia que acredita corresponde exactamente a la venta de los bienes desarrollados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante subcontratos, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos

Lo anterior debe dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas que se encuentran en la presente invitación pública.

NOTA 1: Entiéndase que el porcentaje de participación relacionado en el acta de constitución del proponente plural, es el que la entidad tomará para verificar el porcentaje de acreditación de experiencia de cada uno de sus integrantes.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	**BASPC 7**	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	1 vez por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BISER 20**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BATLA**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**CACOM 2**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	CUBARRAL	**BITER 7**	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	
	GRANADA	**BIVAR 21**	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS**	UBICADO EN EL AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	1 vez por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	1 vez por semana
	EL BARRANCÓN	**BITER 22**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	**BICAM 24**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	

La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa puede variar de acuerdo a las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares

La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas, por cuanto se solicitará nuevamente esta información al Comitente Vendedor.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión:

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor.

PLAZO DE EJECUCIÓN

Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el **30 de diciembre de 2022**, **hasta agotar presupuesto y/o lo que ocurra primero.**

El inicio de la ejecución del contrato se hará una vez legalizado y perfeccionado el contrato con el auto de aprobación de póliza.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para la presente **CONTRATACIÓN** es de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($ 65'000.000, 00) M/CTE.**

NOTA 1: Al oferente que cumpla con los requisitos habilitantes y que oferte en menor precio se le adjudicaran los 3 lotes, de manera Global, el contrato será ejecutado de acuerdo a las necesidad de los comedores de tropa.

Se certifica que los valores de los bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2022.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el Contratista (o quien delegue mediante autorización escrita y debidamente firmada por el contratista).

Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.

Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario

"De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el Asociado generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el asociado debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato.

Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de

bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 25 de ley 1607 de 2012 y articulo 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

El Contratista deberá ADJUNTAR copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días A LA FIRMA DEL CONTRATO, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

Nombre o Razón Social
Numero de Nit.
Entidad Financiera
Número de cuenta
Clase de cuenta (Ahorros o corriente).

NOTA 1: 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).

NOTA 2: La AGENCIA LOGÍSTICA 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.

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato por Grupo de productos de acuerdo al Rubro y por lotes si aplica, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

NOTA 5: Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, EL PROVEEDOR deberá cargar la Factura Electrónica en plataforma Olimpiat it, para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Llanos. La entidad verificara para el trámite de pago el listado del personal VS la planilla de pagos de parafiscales, con la finalidad de garantizar que el contratista este cumpliendo con el pago Sistema Seguridad Social Integral, (Pensión, Salud, y Riesgos Laborales), así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si fuera el caso, del personal que hará parte de la ejecución.

c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

f. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, expedida por una empresa aseguradora autorizada por la Ley; así mismo, copia del recibo de pago de la póliza garantizando no solo su expedición sino su respaldo de pagado. Este mismo requisito será obligatoria para la etapa de ejecución contractual, si se diera el caso de un modificatorio que requiera la ampliación y/o reducción de la garantía contractual.

g. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

h. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

i. Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades

j. Asistir a las reuniones que sea convocado por parte del contratante

k. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

l. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

m. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

n. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

o. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

p. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

q. Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II y durante la ejecución del mismo deberá subir las facturas escaneadas para poder dar trámite de pago.

r. Para el trámite de pago el supervisor del contrato verificara que el futuro contratista publique en la plataforma SECOP II la totalidad de las facturas. El tesorero de la entidad marcará como aprobadas las facturas.

s. Con el perfeccionamiento y legalización del contrato, el contratista, el supervisor y el ejecutor de contratos, deberán suscribir el acta de inicio para dar cumplimiento a lo establecido en el manual de contratación de ALFM.

t. El proveedor tendrá que indicar en su solicitud de pago en el SECOP II si se encuentra obligado o no a facturar electrónicamente.

u. El SECOP II validará la factura electrónica registrada por el proveedor ante la DIAN, permitirá la consulta y descarga del documento.

v. El proveedor deberá seleccionar "SI o NO" en el campo obligatorio de "obligado a facturar electrónicamente".

w. Una vez el proveedor valide la información de la factura electrónica, confirme y envié la solicitud de pago a la Entidad Estatal. La entidad no podrá editar el campo donde se encuentre registrado el código CUFE por el proveedor. Por lo cual, únicamente podrá verificar el estado de la validación y el enlace de descarga.

x. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

y. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.

z. Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.

aa. Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.

bb. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

cc. Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

dd. CIRCULAR EXTERNA No. 035 Las entidades, proveedores y contratistas deberán dar cumplimiento a las Circulares 16 y 20 del 2021 y seguir remitiendo las facturas electrónicas al buzón centralizado anteriormente señalado. En dicho tiempo, las primeras revisaran las parametrizaciones en el aplicativo Olimpia y subsanaran los falencias que actualmente tienen, y los segundos realizaran los ajustes necesarios para que desde los operadores tecnológicos, facturadores directos y solución gratuita de la DIAN, puedan elaborar y transmisión las facturas de acuerdo a las características definidas en dichas circulares, por cuanto que a partir del 1º de junio de 2021, se volverá a hacer exigible dicho documento en la obligación

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional

Llanos.

- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito.

Una vez sea adjudicado el contrato, el proveedor deberá notificar por escrito a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales la información del personal y vehículos que va a utilizar para cumplir con el transporte de alimentos en cada uno de los comedores de tropa, los cuales deben coincidir con los anexados en la propuesta inicial; de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato, este debe ser informado:

  - Copia de la Identificación del conductor
  - Copia de la Tarjeta de propiedad del vehículo

- El proveedor debe garantizar la entrega de los productos en los sitios y frecuencias de entrega establecidos en el presente estudio técnico, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre, fluvial o aéreo), cada vehículo que ofrezca el proveedor, debe contar con la documentación vigente durante la ejecución de la negociación como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la regional en caso de requerirse.

- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Llanos Orientales para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa, las cuales se podrán realizar por el supervisor o quien haga sus veces para entrega 24 horas posterior a la solicitud.

- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.

- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

  - Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

NOTA 1: No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal

autorizado por la Agencia Logística, la fecha correspondiente a la factura debe ser consecuente con el consecutivo.

NOTA 2: Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

NOTA 3. Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

NOTA 4: Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

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

- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas,

cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y fecha de vencimiento mínimo a partir de la fecha de entrega

  PRODUCTO CONGELADO: El producto debe poseer una vida útil Mínimo 7 días congelado, contados a partir del momento de la entrega del producto

  PRODUCTO REFRIGERADO: El producto debe poseer una vida útil Mínimo 5 días Refrigerado, contados a partir del momento de la entrega del producto

- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes

- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.

  - EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

  - EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

NOTAS GENERALES

NOTA 1: La Agencia Logística Regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

NOTA 2: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

NOTA 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

NOTA 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

NOTA 5: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

NOTA 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

NOTA 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente el Supervisor del contrato en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del supervisor del contrato**.**

RIESGOS TÉCNICOS (Matriz de Riesgos)

Con el fin de dar cumplimiento al artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe “incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación. A Continuación, se anexa una lista de posibles riesgos a que está expuesto el presente proceso de contratación, Igualmente es necesario una vez se nombre al supervisor del contrato este Deberá efectuar análisis y seguimiento en sus informes de supervisión.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	**Impacto**	**Valoración**	**Categoría**					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	AL BAJO	03/03/2022	30/12/2022	Verificación resolución modificación de precios	En el evento

2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	03/03/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	En el evento
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	03/03/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	Mensual
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Falta de calidad de los servicios a contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los servicios	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	03/03/2022	30/12/2022	Realizar pruebas de calidad	En el momento de recibir
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Toma de muestras	Alteración en los resultados de la muestra	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	03/03/2022	30/12/2022	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del programa de trabajo	Deficiente calidad en el cumplimiento de objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	03/03/2022	30/12/2022	Informe de supervisión	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

RIESGO DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal.	**Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato:** Por un valor equivalente al cuarenta por ciento 40% del valor total del contrato.	Con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Calidad de los bienes / Servicio	Por un valor equivalente al cincuenta por cincuenta por cuarenta 40% del valor total del contrato.	Con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Salarios y prestaciones sociales	**Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por un valor equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)
(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

INTEGRACIÓN COMITÉS ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TÉCNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités Estructuradores Técnico	TASD Madeleine Lavalle	Técnico de catering

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico	PD Hensy Bermudez	Ingeniero de Alimentos

	Nombre	Cargo
Supervisor (es)	TASD Ángela Peña	Gestora Abastecimiento Clase I

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ■

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

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

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

ORIGINAL FIRMADO

Elaboró: TASD Madeleine Lavalle Rueda
Estructurador Técnico

ORIGINAL FIRMADO

Revisó: PD Carroll Piñeros Cordón
Coordinadora Abastecimientos

ANEXO 1 - FORMULARIO ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

- **FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR**

La Entidad verificará a través de la aceptación del formulario correspondiente la aceptación de los requisitos normativos, específicos, de embalaje, nutricionales, fisicoquímicos, descripción del producto, entre otros, generándole certeza y confianza a la Entidad del futuro cumplimiento de los requisitos exigidos en la entrega del producto.

Anexar el formulario debidamente diligenciado y firmado por el representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente propuesta según el caso, con los documentos solicitados en dicho formulario.

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el Formulario de **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS** que se presenta en documento anexo a Invitación Pública debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de gestionar el compromiso de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las entregas en los sitios relacionados en el presente proyecto de pliego de condiciones, y la Ficha Técnica la cual será verificada por el Comité Técnico aplicando el criterio de **CUMPLE O NO CUMPLE**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comercial 1084 Elaboración de comidas y platos preparados • REGISTRO SANITARIO del producto a suministrar a nombre del productor con el cual va a realizar la actividad comercial. **NOTA 3**: **La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución No. 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la Resolución No. 719 del 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de los productos que hacen parte del presente proceso. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación **NOTA 2:** Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de producción; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de Distribución: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de distribución; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. **NOTA 1**: **La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, además el vehículo transportador debe poseer certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria. cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1:** Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de los productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES** El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad **NOTA 1:** La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2022 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST**; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. ✓ Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2021) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

_____

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 3 – FICHAS TÉCNICAS

El bien a adquirir debe cumplir con las características definidas en las fichas técnicas adjuntas en los documentos del proceso.

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**TAMAL ESPECIAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001762
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo 100g), trozo de carne (Costilla 40g), Garra de Cerdo (10g), masa a base de harina de maíz y /o arroz, arveja, trozos de papa, ajo, zanahoria en rodaja, porción de huevo y especias.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** / **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos: 10000 Coliformes Totales NMP: <3 Coliformes Fecales, NMP: <3 Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva: <100 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor: <100 Salmonella /25 g: Negativo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas
	Contenido	La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 350 a 400 gramos sin hoja. La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 400 a 500 gramos sin hoja
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al

		requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.

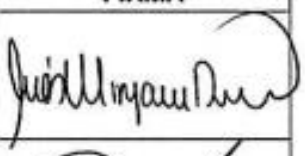
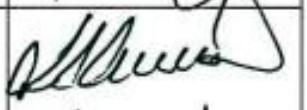
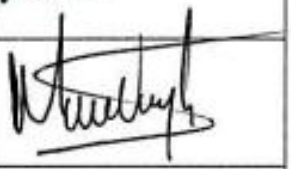
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Se especifica el peso de los ingredientes
3	Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. **Análisis** / **Valor** Aerobios mesofilos: 10.000 UFC máximo Coliformes totales: <3 NMP/g Estafilococo Coagulasa (+): <100 NMP/g E. Coli: Ausente **Parámetro** / **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos: 10000 Coliformes Totales NMP: <3 Coliformes Fecales, NMP: <3 Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva: <100 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor: <100 Salmonella /25 g: Negativo
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se

	cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "/muslo" ya que así se conoce la presa en algunas regiones, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se elimina ingrediente pimienta, Se adiciona tabla de requisitos nutricionales basado en la tabla nutricional de ICBF 2015, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	