

EVALUACIÓN TÉCNICA PROCESO No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022

OBJETO: El Suministro de Estancias de Alimentación Diaria Para el Personal de Soldados de Aviación y Alférez, Cadetes, Distinguidos y Alumnos de Acuerdo con la Ficha Técnica y las Condiciones Propias del Servicio Requerido	
TIPO DE PROCESO	Directa Interadministrativo
PRECIO ESTIMADO TOTAL	\$30.398.823.862
OFERENTE	<u>Agencia Logística de las Fuerzas Militares</u> Nit. 899.999.162-4
1.2.1 DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA	
El proponente debe incluir en su oferta el FORMULARIO No: 4. CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE: La ALFM anexa el FORMULARIO No: 4. CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE: La ALFM remite documento ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS el cual al ser confrontado con el anexo técnico del proceso indica que cumple con todas las condiciones establecidas.
CONCEPTO	CUMPLE


CT. LUIS CARLOS TORRES LEYTON
Comité Evaluador Técnico
15-12-2022

ANEXO TECNICO - ESPECIFICACIONES TECNICAS OBLIGATORIAS

DESCRIPCIÓN				OBSERVACIÓN
1. VALOR DE LA PARTIDA DE ALIMENTACIÓN, MODALIDAD, LUGAR Y HORA DE ENTREGA				CUMPLE
1.1. Valor Partida de Alimentación.				
El valor de la Estancia diaria establecida para cualquier modalidad será el determinado mediante Resolución del Ministerio de Defensa Nacional, encontrándose vigente la Resolución 1391 del 24 de Marzo de 2022, los valores serán actualizados previo acuerdo de las partes una vez sea emitida una nueva Resolución Ministerial.				CUMPLE
Cuando se realicen solicitudes de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados en ubicaciones donde la Agencia Logística tenga cobertura y preste el suministro de alimentación, estas serán facturadas de acuerdo a instrucciones de la Dirección de los Servicios Logística.				CUMPLE
El valor partida de alimentación asignada al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos y Alumnos, será el determinado en la Resolución Ministerial Vigente como Partida Especial.				CUMPLE
La diferencia presentada por el aumento anual de la partida diaria de Alimentación fijado mediante Resolución por parte del Ministerio de Defensa Nacional para cada vigencia, será determinada por la diferencia en el valor de la partida desde el día de la emisión de la Resolución hasta la fecha en que se acuerde la implementación de la nueva tarifa por las partes, esta diferencia será compensada al personal de ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS, ALUMNOS Y SOLDADOS, mediante comidas especiales en coordinación con el supervisor principal, que incluyan la afectación presupuestal.				CUMPLE
1.2. Comida Caliente:				
La Agencia Logística suministrará el abastecimiento de estancias de alimentación (comida caliente) en los comedores de tropa de las Unidades Militares de la Fuerza Aérea Colombiana, previa acta de entrega a satisfacción de las instalaciones del comedor de tropa de la Unidad Militar a la Agencia Logística para su operación, así:				CUMPLE
UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 1	CACOM 1	PUERTO SALGAR	CUNDINAMARCA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 2	CACOM 2	APIAY	META	ESPECIAL
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 3	CACOM 3	MALAMBO	ATLANTICO	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 4	CACOM 4	MELGAR	TOLIMA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 6	CACOM 6	TRES ESQUINAS	CAQUETA	ESPECIAL
COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR	CATAM	BOGOTÁ	BOGOTA D.C.	ORDINARIA
				CUMPLE

COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO	CAMAN	MADRID	CUNDINAMARCA	ORDINARIA	
GRUPO AÉREO DEL CARIBE	GACAR	SAN ANDRES	SAN ANDRES	ESPECIAL	
GRUPO AÉREO DEL ORIENTE	GAORI	MARANDUA	VICHADA	ESPECIAL	
GRUPO AÉREO DEL CASANARE	GACAS	YOPAL	CASANARE	ESPECIAL	
GRUPO AÉREO DEL AMAZONAS	GAAMA	LETICIA	AMAZONAS	ESPECIAL	
DIRECCION DE SEGURIDAD-COMANDO GENERAL	CGFM	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA	
1.3. Víveres secos y frescos en especie: Se requiere que para el abastecimiento de la Base Aérea COFAC - BACOF se realicen las coordinaciones necesarias a través del Supervisor Funcional y/o Administrador de Partida, la entrega de los víveres secos y frescos en especie en los lugares de entrega relacionados así:					CUMPLE
UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA	CUMPLE
CASINO CENTRAL DE OFICIALES	CLOFA	BOGOTA	BOGOTA D.C.	ORDINARIA	
CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES	CASUB	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA	
HOGAR DE PASO	BACOF	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA	
1.4. Zonas Desconcentradas: El suministro de alimentación en las zonas desconcentradas será a través de las regionales correspondientes con cargo a los centros de costos determinados a continuación mediante comida caliente o víveres secos y frescos según sea el caso en las siguientes ubicaciones:					CUMPLE
UBICACIÓN	REGIONAL	CENTRO DE COSTOS	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PARTIDA	CUMPLE
AERÓDROMO VELÁZQUEZ	TOLIMA GRANDE	CACOM-1	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA	
CERRO EL TIGRE	LLANOS ORIENTALES	CACOM-2	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ESPECIAL	
RADAR SAN JOSE	LLANOS ORIENTALES	CACOM-2	COMIDA CALIENTE	ESPECIAL	
RADAR RIOHACHA	NORTE	CACOM-3	COMIDA CALIENTE	ESPECIAL	
PUESTO BOLÍVAR	NORTE	CACOM-3	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ESPECIAL	
CERRO MARIA LA	TOLIMA GRANDE	CACOM-4	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ESPECIAL	
AERÓDROMO FLANDES	TOLIMA GRANDE	CACOM-4	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA	
BAHIA MALAGA	PACIFICO	DILOS	COMIDA CALIENTE	ESPECIAL	
CERRO MANJUI	CENTRO	CAMAN	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ESPECIAL	
CERRO NEUSA	CENTRO	CAMAN	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ESPECIAL	

Para las zonas desconcentradas con tipo de abastecimiento VIVERES SECOS Y FRESCOS se deberán entregar a través del comedor correspondiente al centro de costos o el más cercano geográficamente que sea administrado por la Agencia Logística. La entrega de estos se realizará en coordinación con el Administrador del comedor, el Comandante de la comisión y el cobro se realizará por la modalidad de víveres secos y frescos.	CUMPLE										
Previo acuerdo entre las partes se podrá modificar los centros de costos asignados a cada zona desconcentrada mediante la suscripción de un contrato modificatorio.	CUMPLE										
1.5. Suministro de Alimentación en Comisiones:											
Cuando se requieran realizar comisiones por actos del servicio se deberá suministrar alimentación mediante comida caliente o víveres secos y frescos según sea el caso para los Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados, previa solicitud escrita de la Dirección Logística de los Servicios de la Fuerza Aérea Colombiana en coordinación con la ALFM se suministrará la alimentación en el sitio y con las condiciones requeridas con cargo a la Dirección Logística de los Servicios y se incluirá en el acta mensual de ejecución al corte correspondiente.	CUMPLE										
<table><tr><th>UNIDAD</th><th>SIGLA</th><th>CIUDAD</th><th>DEPARTAMENTO</th><th>PARTIDA</th></tr><tr><td>DIRECCION LOGISTICA DE LOS SERVICIOS</td><td>DILOS</td><td>A SOLICITUD</td><td>A SOLICITUD</td><td>DE ACUERDO CON LA UBICACION SOLICITADA</td></tr></table>	UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA	DIRECCION LOGISTICA DE LOS SERVICIOS	DILOS	A SOLICITUD	A SOLICITUD	DE ACUERDO CON LA UBICACION SOLICITADA	CUMPLE
UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA							
DIRECCION LOGISTICA DE LOS SERVICIOS	DILOS	A SOLICITUD	A SOLICITUD	DE ACUERDO CON LA UBICACION SOLICITADA							
En los casos en que se indique explícitamente en la solicitud que se requiere que los alimentos sean suministrados en empaques desechables, se deberán tener en cuenta las siguientes características:	CUMPLE										
• Que los alimentos suministrados sean fáciles de transportar y consumir en medios de transporte (evitar el suministro de sopas y caldos). • Que sean suministrados en empaques desechables asegurados con vinipel y cuando sea necesario, se suministren cubiertos desechables.											
Cuando se suministren estancias de alimentación con motivo de comisiones de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados la regional que suministra el servicio enviara entre el 26 y 27 del mes abastecido, el acta correspondiente a la Dirección Logística de los Servicios; siempre y cuando se disponga la información necesaria con antelación.	CUMPLE										
1.6. Condiciones Especiales de Entrega											
En el evento de presentarse casos excepcionales, que impidan a la Agencia Logística cumplir con los abastecimientos en los lugares estipulados anteriormente, por enmarcarse en circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito de conocimiento público, la Regional de la Agencia Logística efectuará directamente coordinaciones con el Comandante de la Unidad Militar afectada, en primera instancia, o también con el competente contractual a través del Supervisor General del Contrato, en segunda instancia, considerando la situación en particular, para que se efectúen las gestiones	CUMPLE										

necesarias para obtener los apoyos del M.D.N.- Fuerza Aérea Colombiana, de los medios de transporte y/o escolta(s) a que haya lugar sin costo alguno, a efectos de garantizar el abastecimiento al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados de manera oportuna.	CUMPLE								
En casos que requieran abastecimientos a zonas de difícil acceso o situación de alteración del orden público, la Agencia Logística podrá hacer solicitud y coordinación con el Comando de la Unidad Militar responsable de la jurisdicción, a efecto que garantice la seguridad de la ruta principal de abastecimiento, en su defecto de ser necesario, prestar la escolta requerida sin costo para el desplazamiento de los abastecimientos.									
De ser activadas o creadas nuevas Unidades Militares atendiendo la organización interna de la FAC y que cuenten con las debidas instalaciones de comedores de tropa de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, la Agencia Logística suministrará la alimentación en dicho comedor previa coordinación con el supervisor del contrato y visita técnica de la regional respectiva. Se entiende que la ALFM no recibe cocinas de campaña de puestos de mando adelantado de unidad táctica o bases de patrullaje. En el caso de que la Fuerza Aérea Colombiana tenga la necesidad de retirar algún comedor de tropa del contrato, deberá acordar previamente con la Agencia Logística las condiciones en las cuales se dará la transición con el fin de garantizar el suministro de alimentación.	CUMPLE								
Si por motivo operacional alguna Unidad Militar cambia la ubicación del puesto especial a cargo, la Agencia Logística entregara los víveres en este, previo acuerdo entre la Unidad, la Agencia Logística y el supervisor del contrato.	CUMPLE								
1.7. Horario de Entrega Horario De Alimentación									
<table><tr><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>CENA</th></tr><tr><td>05:30 A 07:30</td><td>11:30 A 14:00</td><td>17:30 A 19:30.</td></tr></table>	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	05:30 A 07:30	11:30 A 14:00	17:30 A 19:30.	CUMPLE		
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA							
05:30 A 07:30	11:30 A 14:00	17:30 A 19:30.							
Horario De Refrigerios De Lunes A Domingo									
<table><tr><th>PRIMER TURNO</th><th>SEGUNDO TURNO</th><th>TERCER TURNO</th><th>CUARTO TURNO</th></tr><tr><td>10:00 para todo el personal</td><td>15:00 para el personal de guardia</td><td>21:00 para el personal de guardia</td><td>03:00 AM para el personal de guardia</td></tr></table>	PRIMER TURNO	SEGUNDO TURNO	TERCER TURNO	CUARTO TURNO	10:00 para todo el personal	15:00 para el personal de guardia	21:00 para el personal de guardia	03:00 AM para el personal de guardia	CUMPLE
PRIMER TURNO	SEGUNDO TURNO	TERCER TURNO	CUARTO TURNO						
10:00 para todo el personal	15:00 para el personal de guardia	21:00 para el personal de guardia	03:00 AM para el personal de guardia						
Se debe garantizar el suministro de refresco y/o bebida caliente (tinto/aguapanela) según sea el caso al personal de Soldados de acuerdo con el requerimiento efectuado por el Grupo / Escuadrón de Seguridad, con el fin de evitar deshidratación en el personal, el cual deberá estar incluido dentro del menú aprobado y ser cubierto con el valor de la partida diaria del soldado.	CUMPLE								
La UMA deberá entregar diariamente al comedor de tropa, el parte o listado del personal de la guardia que presta el servicio del segundo al cuarto turno, teniendo en	CUMPLE								

cuenta que ya el primer turno se encuentra incluido en el parte diario de consumo.	
--	--

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

ITEM	ESPECIFICACION	REQUERIMIENTO	OBSERVACIÓN
1	ABASTECIMIENTO	Suministrar al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados de la Fuerza Aérea Colombiana a través de los Comedores de Tropa las estancias de alimentación y/o abastecer víveres al nivel de cada Unidad Militar o zona desconcentrada de acuerdo con lo establecido en el presente anexo.	CUMPLE
2	ATENCION ABASTECIMIENTO	Atender con comida caliente y/o abastecer con víveres en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el suministro de estancias de alimentación por concepto de traslados de personal de un lugar a otro o abastecimiento en víveres secos.	CUMPLE
3	ATENCION IMPREVISTOS	Si se presenta un problema con los abastecimientos (hurto o daño o siniestro), la Agencia Logística suministrará las estancias a la Unidad donde ha acaecido el problema, con cargo al contrato interadministrativo (víveres secos, frescos o comida caliente, según sea el caso), así mismo previamente deberá remitir informe de los hechos firmado por el Comandante de la Unidad Militar y Supervisor Funcional anexando copia del auto de apertura de la respectiva investigación, si aplica. Por ningún motivo se puede dejar sin abastecimientos al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados de la Fuerza Aérea Colombiana.	CUMPLE
4	CALIDAD DE VIVERES	La Agencia Logística suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo con las fichas técnicas del producto. Los víveres secos y frescos en especie para los abastecimientos, sometidos a algún tipo de transformación, deberán contar con el respectivo Registro, Notificación o Permiso Sanitario del INVIMA (fecha de lote y fecha de vencimiento legible cuando aplique, asegurando la resistencia de los empaques para su transporte) de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 /2013 y la Resolución 719/2015. La devolución de los víveres si fuere del caso y estuviere justificada, por condiciones no aptas de consumo humano, por parte de la Unidad Militar, deberá efectuarse en el momento de la recepción del producto.	CUMPLE

5	REGULACION DE PRECIOS	Los precios de los víveres secos y frescos suministrados por la Agencia Logística deberán estar ajustados a los precios del mercado local legal de los puntos de entrega, por ningún motivo los precios de los víveres de la Agencia pueden ser superiores a estos. Se realizarán las respectivas verificaciones con empresas legalmente constituidas que cumplan con los requisitos establecidos para contratación estatal y normatividad sanitaria y de inocuidad vigente.	CUMPLE
6	INFORMACION PRECIOS, CALIDAD Y FICHAS TECNICAS	La Agencia Logística deberá mantener informadas a las Unidades Militares mensualmente sobre el precio para víveres frescos y trimestralmente el precio para víveres secos; además de variaciones en la presentación, ficha técnica y calidad de los productos suministrados, los cuales serán cruzados mensualmente con las planillas de abastecimientos por parte del Supervisor Funcional y los administradores de la Partida de Alimentación. Por ningún motivo los precios de los víveres pueden ser superiores a los del mercado local legal. En caso de que el Supervisor Funcional y/o Administrador de Partida consideren que los precios de los víveres secos y frescos tengan un incremento significativo, deberán remitir al Supervisor Principal un estudio de mercado realizado con mínimo tres (03) cotizaciones de abastecimientos con precios de grandes superficies, o empresas legalmente constituidas con entrega en el sitio de destino final, las cuales deberán tener las mismas condiciones de evaluación, comparación y criterios de compra establecidos en la normatividad contractual estatal vigente, con el fin de informar al contratista sobre el alza de precios injustificados para que se realicen los respectivos ajustes a los precios de acuerdo al mercado local legal.	CUMPLE
7	MODALIDAD Y ADMINISTRACION ABASTECIMIENTOS	El Agencia Logística atenderá los requerimientos de las Unidades Militares de acuerdo con las siguientes modalidades: 1). Abastecimiento de víveres secos y frescos en especie: Los administradores de la partida de alimentación de las Unidades Militares recibirán de la Agencia Logística la relación (cotización) de los productos que deberá indicar precios, fichas técnicas, presentación y calidad de los víveres secos y frescos ofrecidos a las Unidades Militares, a más tardar el día (15) quince de cada mes para víveres frescos y trimestralmente los víveres secos para el abastecimiento del siguiente mes. La Agencia Logística debe tener el stock de víveres necesarios para atender los requerimientos de las Unidades oportunamente.	CUMPLE

		Las unidades deben realizar seguimiento a las cotizaciones presentadas mensualmente, siendo necesario que sean revisadas las ofertas planteadas una tras otra, identificando incrementos sustanciales e injustificado, pero también analizadas con respecto al mercado local legal, con el fin de garantizar condiciones favorables para la adquisición de los víveres. La Agencia Logística suministrará los víveres secos, en los sitios previstos como puntos de entrega, garantizando la calidad de los productos de acuerdo con especificaciones técnicas y a la oferta del mercado nacional y resistencia de los empaques para su transporte hasta los puntos de entrega previstos en el contrato. La Agencia Logística no se hace responsable por la manipulación excesiva o descuidada de los productos por parte de los usuarios. La Agencia Logística tendrá en cuenta las recomendaciones de las Unidades Militares en cuanto a variedad de productos para los abastecimientos de los víveres secos y frescos en especie siempre y cuando estas no se hagan por marcas comerciales específicas si no por características técnicas uniformes de productos. En todos los casos la Unidad garantizará el consumo de los productos que recomiende o solicite. Las Unidades Militares una vez hayan hecho su plan de abastecimientos, enviarán a la Agencia Logística el consolidado de abastecimientos, de acuerdo con el ciclo a abastecer. De igual forma para las Unidades donde la Agencia Logística no administra el comedor de tropa deberán coordinar con la Regional de la misma para sus respectivos pedidos. La Unidades Militares realizan los requerimientos de víveres secos y frescos a la Agencia Logística conforme a las necesidades teniendo en cuenta el parte de personal, la tabla de porciones, el valor de la estancia (partida ordinaria o especial según corresponda), la comparación de los valores frente a los precios del mercado local legal y la relación de ofertas (cotizaciones) presentadas por la Agencia Logística los días quince (15) del mes anterior al mes a abastecer para víveres frescos y trimestralmente para los víveres secos. En el momento de la entrega de los víveres secos y frescos se debe allegar por parte de la Agencia Logística el acta de	
--	--	---	--

		entrega (documento soporte que aplique para la ALFM) de los víveres suministrados para control por parte del administrador de partida. Así mismo deberán ser facturados dentro del corte despachado. Los Supervisores Funcionales y Administradores de la partida de alimentación de las Unidades Militares, solicitarán los víveres a la Agencia Logística, a partir del 25 de cada mes hasta el 25 del mes siguiente; si por algún motivo los víveres tienen que reclamarse con fechas diferentes los administradores de la partida de alimentación realizaran las coordinaciones internas con la Agencia Logística para la entrega de los víveres, <u>por ningún motivo se pueden dejar las tropas sin abastecer.</u> El despacho mínimo de víveres secos y frescos a realizar para las Zonas Desconcentradas deberá corresponder a lo necesario para abastecer el personal hasta el siguiente relevo de acuerdo a los tiempos establecidos por la Unidad Militar, por ningún motivo se puede abastecer parcialmente el relevo. En caso de fuerza mayor o caso fortuito la Agencia Logística a nivel regional coordinara con la Dirección Logística de los Servicios las condiciones de los productos que deben ser sustituidos para el despacho mínimo, dando cumplimiento del valor de la partida y carga nutricional. La entrega de víveres secos y frescos se realizará únicamente con la autorización del Supervisor Funcional y el Administrador de la partida de alimentación de la Unidad Militar, nombrado mediante documento administrativo emitido por la Fuerza.	
8	MODALIDADES Y ADMINISTRACIÓN ABASTECIMIENTOS	ABASTECIMIENTO DE COMIDA CALIENTE EN LOS COMEDORES DE TROPA: El abastecimiento de comida caliente se prestará en los comedores de tropa, administrados por la Agencia Logística ya sean en Unidades Militares de la Fuerza Aérea Colombiana o de otra Fuerza, previa coordinación con el Supervisor Principal del contrato, y la respectiva Regional de la ALFM. De conformidad con la tabla de porciones de la estancia en los comedores. La ALFM se compromete a suministrar el abastecimiento de comida caliente en los comedores de tropa, en cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación (según menú establecido valorizado). Tomando como base la tabla de porciones expedida por el Ministerio de Defensa para el efecto, para la elaboración de menú incluido en el anexo técnico.	CUMPLE

	Para este proceso, el administrador de la partida de alimentación de la Unidad Militar elabora y entrega el parte de rancho diario al administrador del comedor de tropa de la agencia logística, a más tardar a las 16:00 horas todos los días, para el abastecimiento de alimentación del día siguiente, de acuerdo con los menús establecidos trimestralmente entre las Unidades Militares y la Regional de la Agencia Logística. Dicho formato de parte debe estar debidamente firmado por la Fuerza y quien recibe por parte del Contratista. El administrador de la partida deberá efectuar cruces semanales con el administrador del comedor de tropa para garantizar un adecuado control de estos partes. Para los casos en que a la unidad llegue personal agregado, es responsabilidad de la Unidad Militar incluirlos dentro de su parte de comedor como personal agregado de otras Unidades, las unidades de origen tendrán la responsabilidad de reflejar la novedad en el parte de alimentación. el Administrador del comedor de tropa de la Agencia Logística <u>por ningún motivo suministrará la alimentación si este personal no es incluido en el parte diario de alimentación del comedor.</u> En caso de presentarse novedades de último momento, que generen cambios en los partes de comedor iniciales, el Supervisor Funcional y Administrador de la partida de alimentación coordinarán directamente con el Administrador del comedor de tropa y harán los ajustes correspondientes. Cuando se requiera la Agencia Logística, suministrará la comida caliente de acuerdo con las dietas requeridas por el Dispensario de Sanidad de la Unidad Militar, para el personal de soldados que se encuentran en tratamiento y que requieren dietas especiales según prescripción médica, mientras que el valor de la partida asignada a la unidad así lo permita. La Agencia Logística no podrá disminuir, descontar o establecer porcentajes de utilidades o aprovechamientos económicos sobre el valor diario de la partida de alimentación para otros fines distintos al de la alimentación; so pena de incurrir en peculado por destinación oficial diferente y/o otras conductas punibles, teniendo en cuenta la Resolución Ministerial que determina el valor de la partida diaria que se encuentre vigente, donde se establece que todo el valor de la partida debe ser invertido sin lugar a aprovechamiento.	
--	---	--

9	ADMINISTRACION	ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS POR CONCEPTO DE GASTOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN (AUMENTO DE PARTIDA Y <i>PARTIDA ADICIONAL DICIEMBRE</i>). <u>AUMENTO DE LA PARTIDA:</u> Una vez publicada la Resolución Ministerial se realizarán las coordinaciones necesarias con la ALFM para aplicar el nuevo valor de la partida a partir del siguiente corte de facturación, la Dirección Logística de los Servicios realizara los cálculos necesarios para determinar el valor correspondiente por concepto de saldo a favor con que cuentan las Unidades Militares el cual se propenderá por ser utilizado en el mes de diciembre como complemento a las actividades especiales con motivo de fin de año. Los supervisores funcionales en el mes de junio presentaran a la Agencia Logística dos propuestas de menú para cada comedor de tropa, con el fin de que sean valorizadas, teniendo en cuenta la cotización que se presente a la Unidad Militar con cargo al valor del aumento de partida. El Ordenador del Gasto emitirá reporte a la ALFM y las Unidades Militares indicando el valor autorizado para cada Unidad Centralizadora con el fin de que el Supervisor Funcional, Administrador de Partida y la Regional correspondiente acuerden el menú (cena especial y/o almuerzo especial) para el cual se realizara la solicitud de víveres y/o platos diferentes a los suministrados en los abastecimientos que serán facturados por este concepto. Para las Unidades de la Fuerza Aérea, donde la ALFM administre el comedor de tropa, el Club de Oficiales de la Fuerza Aérea y el Casino de Suboficiales de la Fuerza Aérea, la regional no podrá ofrecer bolsas de moral o anquetas para la inversión del ajuste por aumento de la partida. Para los soldados que se encuentren en comedores de tropa de otras Fuerzas, la ALFM previa coordinación con el Administrador de Partida, podrá ofrecer víveres diferentes a los normalmente suministrados (bolsas de moral o anquetas), los cuales deberán contar como mínimo con 30 días para su vencimiento. Una vez acordado el consumo del valor por ajuste de la partida de alimentación por parte del Supervisor Funcional y Administrador de partida, se debe solicitar el evento por este concepto con mínimo 30 días hábiles antes de la fecha requerida, para que la ALFM pueda cotizar las necesidades con mínimo 15 días hábiles de anticipación a la actividad. Y	CUMPLE
---	----------------	---	--------

		las Unidades Militares enviarán al contratista a más tardar el 5 día hábil, a partir de la fecha del recibo de las cotizaciones la opción seleccionada. La ejecución y el abastecimiento de los gastos especiales de alimentación (aumento de la partida) se hará por el valor del presupuesto asignado, con el fin de contribuir al bienestar de los soldados, estos recursos deberán ser ejecutados dentro de la vigencia a la cual correspondan. Los precios de los productos para la inversión de los gastos especiales de alimentación no deben estar por encima del mercado local legal. <u>PARTIDA ADICIONAL DICIEMBRE:</u> Sera establecida y ejecutada, conforme a lo estipulado en la Resolución Ministerial vigente, que anualmente establece el valor de la partida de alimentación. Los supervisores funcionales en el mes de junio presentaran a la Agencia Logística dos propuestas de menú para cada comedor de tropa, con el fin de que sean valorizadas, teniendo en cuenta la cotización que se presente a la Unidad Militar con cargo al valor de la partida adicional Diciembre. El Ordenador del Gasto emitirá reporte a la ALFM y las Unidades Militares indicando el valor autorizado para cada Unidad Centralizadora con el fin de que el Supervisor Funcional, Administrador de Partida y la Regional correspondiente acuerden el menú (cena especial y/o almuerzo especial) para el cual se realizara la solicitud de víveres de temporada, diferentes a los suministrados en los abastecimientos que serán facturados por este concepto. Para las Unidades de la Fuerza Aérea, donde la ALFM administre el comedor de tropa, el Club de Oficiales de la Fuerza Aérea y el Casino de Suboficiales de la Fuerza Aérea, la regional no podrá ofrecer bolsas de moral o anquetas para la ejecución de la Partida Adicional Diciembre. Únicamente podrán ser ofrecidos víveres diferentes a los suministrados en los abastecimientos, representados en bolsas de moral o anquetas en las zonas desconcentradas y los comedores de tropa administrador por otras Fuerzas, previa coordinación con el Administrador de Partida para lo cual, los productos suministrados deberán contar como mínimo con 30 días para su vencimiento. Una vez acordado el consumo del valor por partida adicional diciembre por parte del Supervisor Funcional y Administrador de partida, se debe solicitar el evento por este	
--	--	---	--

		concepto con mínimo 30 días hábiles antes de la fecha requerida, para que la ALFM pueda cotizar las necesidades con mínimo 15 días hábiles de anticipación a la actividad. Y las Unidades Militares enviarán al contratista a más tardar el 5 día hábil, a partir de la fecha del recibo de las cotizaciones la opción seleccionada. La ejecución y el abastecimiento de los gastos especiales de alimentación (Partida Adicional Diciembre) se hará por el valor del presupuesto asignado, con el fin de contribuir al bienestar de los soldados, estos recursos deberán ser ejecutados dentro de la vigencia a la cual correspondan. Los precios de los productos para la inversión de los gastos especiales de alimentación no deben estar por encima del mercado local legal.	
10	ADMINISTRACION Y MANTENIMIENTO COMEDORES DE TROPA	Para el suministro de comida caliente en los comedores de tropa, la Fuerza Aérea asume el mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición (III, IV y V escalón) de los equipos fijos e instalaciones, lo mismo que el suministro de energía eléctrica y agua potable. La ALFM asume el mantenimiento del escalón I y II de los equipos fijos e instalaciones, así mismo a realizar la limpieza y desinfección en las áreas a su cargo, almacenamiento (economato) producción (cocina) y distribución (autoservicio). En caso de que los equipos fijos y/o las instalaciones de los comedores de tropa se dañen, o se interrumpa el suministro de energía eléctrica y agua potable la Unidad militar respectiva realizarán las coordinaciones necesarias para la reparación de estos en un plazo prudente durante el cual prestaran el apoyo y los medios necesarios para operar la cocina y mantener la fluidez en el suministro de la alimentación. En caso de realizar modificaciones infraestructurales del comedor, la unidad deberá proporcionar un área provisional que cumpla con las normas sanitarias vigente según la Resolución 2674 de 2013, con el objetivo de continuar con la prestación del servicio. La Agencia Logística deberá cumplir con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según la Resolución 2674 de 2013. <u>SE ENTENDERÁN COMO ESCALONES DE MANTENIMIENTO LOS SIGUIENTES:</u>	CUMPLE

		Nivel	Actividades	Personal	
		I ESCALÓN: (Preventivo)	Comprende la conservación de los equipos para que permanezcan en condiciones normales del servicio, antes, durante y después de la operación, es responsabilidad de los respectivos usuarios y consiste en: a. Inspección básica de los sistemas. b. Limpieza, atención. Conservación, lubricación, ajuste y reemplazo de piezas pequeñas, tales como bujías, tornillos etc.	• Nivel Operador • Técnicas de nivel aprendiz	
		II ESCALÓN: (Mantenimiento orgánico)	Consiste en la reparación y cambio de pequeñas piezas, se requiere herramienta básica y es responsabilidad de un técnico de la Unidad.	• Técnico de la ALFM	
		III ESCALÓN (De campaña)	Trabajo que requiere mayor habilidad y herramientas especiales. Es realizado por especialistas en mantenimiento con mano de obra calificada, incluye la reparación y remplazo de conjuntos y subconjuntos	• Técnicos del más alto nivel en la empresa, con varios años de experiencia y cursos avanzados sobre el equipo.	
		IV ESCALÓN (Talleres)	Trabajo que requiere de herramientas y habilidad para reparar sistemas completos. Es realizado por especialistas en mantenimiento con mano de obra calificada y herramienta especializada, su función es reparar equipos	• Grupo de trabajo con experiencia previa, conformado por técnicos en varias disciplinas bajo la dirección de un ingeniero de campo. • Las labores de planeación corresponden a otro nivel dentro de la misma organización	

		V ESCALÓN (Almacén)	Consiste en una reparación mayor o recuperación completa de sistemas. Este mantenimiento es realizado con mano de obra calificada y herramienta especializada.	• Grupo de trabajo con experiencia previa, conformado por técnicos en varias disciplinas bajo la dirección de un ingeniero de campo. • Las labores de planeación corresponden a otro nivel centro de la misma organización. • Apoyo permanente de talleres especializados	
		Dentro del proceso de mantenimiento de los equipos del comedor, anualmente se celebrará una reunión donde se establecerá el estado actual de los mismos, en la cual se definirá un plan de mantenimiento y reposición, dicha reunión será conformada entre la unidad y un delegado de la Agencia Logística para determinar la necesidad y asignación de recursos. Así las cosas, se deberá dejar constancia de los recursos que se asignen para este propósito por parte de la Unidad Militar. Trimestralmente el supervisor local deberá revisar el cumplimiento del plan de mantenimiento de la Unidad Militar, correspondiente a los equipos del comedor e informará de los avances y la ejecución del plan de mantenimiento. Todo lo anterior no puede afectar la partida de alimentación de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial que fija el monto de la partida vigente.			
11	CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se compromete con la Fuerza Aérea a cumplir de conformidad con las normas sanitarias de control y manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección de víveres y de utensilios de cocina; manipular los residuos de producción hasta el punto ecológico más cercano de la Unidad Militar, en procura de facilitar a esta, la gestión ambiental que le es obligatoria. La Agencia Logística enviara al supervisor principal del contrato el concepto emitido por el ente territorial de salud en cumplimiento a la normatividad vigente. La Agencia Logística informará durante el segundo y tercer trimestre del año el estado de los conceptos sanitarios			CUMPLE

		vigentes de cada uno de los comedores administrados, con el fin de que la Supervisión General realice las coordinaciones necesarias con las Unidades Militares, que permitan desarrollar la visita de los Entes Territoriales de Salud, cuando estos lo consideren pertinente.	
12	OBLIGACIONES DE LAS UNIDADES MILITARES	El Comandante de la Unidad Militar, el administrador de la partida de alimentación y el supervisor funcional, verificarán y harán como mínimo cada tres meses una comparación de precios con los del mercado local legal, de presentarse diferencias rendirán un informe de inmediato al Supervisor General del Contrato, anexando los soportes correspondientes. Con el fin de informar al contratista para que realice los ajustes correspondientes al valor de los precios del mercado local legal. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se compromete a realizar dichos ajustes si se dan las siguientes condiciones: - Tener mínimo tres (03) cotizaciones de abastecimientos con precios de grandes superficies, o empresas legalmente constituidas con entrega en el sitio de destino final. - Deberán tener las mismas condiciones de evaluación, comparación y criterios de compra establecidos en la normatividad contractual estatal vigente.	CUMPLE
13	SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor general del Contrato Interadministrativo será el Oficial designado por la Fuerza Aérea o quien haga sus veces debidamente encargado; los Comandantes de Unidad Militar, el Supervisor Funcional y el Administrador de la Partida de Alimentación de la Unidad, serán los supervisores locales (funcionales) en cada una de las Unidades Militares, quienes tendrán que supervisar el desarrollo y ejecución del Contrato Interadministrativo en lo que respecta a su jurisdicción y tendrán las siguientes funciones básicas: Supervisor Funcional 1. Verificar directamente que el proveedor cumpla las condiciones de ejecución del presente contrato según los términos en los que se ha convenido, requerir al proveedor a nivel regional para que corrija los incumplimientos y novedades presentadas e informar al Supervisor General de manera oportuna y a través de los medios institucionales, los hechos ocurridos, para que sean informados a la Dirección General de la Agencia Logística de las FF.MM. 2. Deberá conocer las actividades y obligaciones dando cumplimiento a lo establecido en el contrato, mediante el	CUMPLE

		cual se establecen los lineamientos y directrices para la administración de la partida de alimentación. 3. Coordinar, prever y garantizar el abastecimiento de estancias de alimentación en todo momento, de acuerdo con las condiciones propias del servicio. 4. Atender y resolver en coordinación con el Supervisor General del contrato todas las consultas sobre omisiones, errores, discrepancias, aclaraciones y complementos en las normas y/o fichas técnicas y/o especificaciones técnicas del contrato 5. Informa (con los respectivos soportes) al Supervisor General del contrato, a través de los medios institucionales y a más tardar el siguiente día hábil de ocurrida la novedad o situación particular por parte del proveedor de las actividades de este que puedan poner en peligro el desarrollo y ejecución del contrato 6. Supervisa el cumplimiento de las políticas establecidas para recepción, entrega y consumo de las estancias de alimentación. 7. Controla que los servicios de régimen interno de las Unidades Militares cumplan con sus funciones en lo que respecta al funcionamiento de los comedores de tropa. 8. Deberá leer, apropiar conocimiento y colocar en práctica el Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos – Código GA-JELOG-PR-020. 9. Realiza los informes de actividades respectivas conforme a lo determinado por el Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos – Código GA-JELOG-PR-020, tomando las acciones pertinentes de control de ser necesario. 10. Deberá adoptar los formatos establecidos por la Dirección Logística de los Servicios relacionados con el control del suministro de estancias de alimentación, para la correcta ejecución de la partida de alimentación. 11. Realiza las coordinaciones con el Administrador de Partida de alimentación de su Unidad y la Agencia Logística de la FF.MM para rendir la información necesaria al Ordenador del Gasto relacionada con la supervisión del contrato. 12. Realiza el acta de entrega de la maquinaria y equipo del comedor de tropa a la Agencia Logística al inicio del contrato y renovación anual cuando el contrato sea superior a una vigencia. 13. Verifica trimestralmente que se esté dando cumplimiento a la certificación del personal que labora en la cocina en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 14. Verifica y controla el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos del comedor de la unidad	
--	--	--	--

		por parte de la Agencia Logística. 15. Organiza, lidera y participa en el Comité de Alimentación Soldados para la elaboración del menú y el cumplimiento del mismo. 16. Enviar a la Dirección Logística de los Servicios en coordinación con el Administrador de Partida de Alimentación mensualmente a más tardar tres días hábiles después del corte mensual de alimentación el acta regional de abastecimiento con todos los soportes requeridos, con el fin de realizar el cruce para autorizar la facturación y pagos al contratista. 17. Realizar todas las coordinaciones administrativas necesarias a nivel de la Unidad Militar o la Jefatura Logística para dar cumplimiento a lo establecido en el contrato. 18. Así mismo las funciones de los supervisores de contratos conforme lo dispuesto en el capítulo séptimo de la ley 1474 del 12 de Julio de 2011, que trata del ejercicio y responsabilidades del supervisor del contrato. 19. Las demás actividades que sean determinadas por la Ordenación del Gasto y la Jefatura Logística a través de la Dirección Logística de los Servicios. Administrador de la Partida de Alimentación 1. Deberá dar cumplimiento a lo establecido en el contrato a suscribir, mediante el cual se establecen los lineamientos y directrices para la administración de la partida de alimentación. 2. Deberá leer, apropiar conocimiento y colocar en práctica el Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos – Código GA-JELOG-PR-020. 3. Responde por la planeación, organización y control de todas las actividades inherentes al Comedor de Tropa a cargo. 4. Controla ejecución mensual del suministro de alimentación, abastecimiento de víveres en los comedores de tropa y las zonas desconcentradas de acuerdo con el contrato interadministrativo vigente 5. Supervisa y controla ciclos de abastecimiento de las zonas desconcentradas (cuando aplique) ejecutados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de acuerdo con los requerimientos realizados dentro del contrato interadministrativo vigente. 6. Ejerce el control sobre las existencias de víveres de las zonas desconcentradas (cuando aplique) y periódicamente realiza selectivas de las existencias físicas almacenadas. 7. Revisa la entrada de víveres de las zonas	
--	--	---	--

		desconcentradas (cuando aplique) a la Unidad, verificando cantidad y calidad acuerdo requerimiento así mismo deberá informar al supervisor funcional las novedades encontradas en la recepción de los mismos. 8. Revisa los partes diarios que debe presentar la sección de Personal del Grupo/Escuadrón de Seguridad de la unidad con el fin de controlar el parte de la partida de alimentación. 9. Coordinar, prever y garantizar el abastecimiento de estancias de alimentación en todo momento, de acuerdo con las condiciones propias del servicio. 10. Deberá adoptar los formatos establecidos por la Dirección Logística de los Servicios relacionados con el control del suministro de estancias de alimentación, para la correcta ejecución de la partida de alimentación. 11. Revisa y firma acta regional de abastecimiento y demás documentos requeridos por el supervisor general para la ejecución del contrato. 12. Realiza seguimiento al parte de los soldados que tenga agregados a la Unidad Militar en comisión, así mismo tramita la solicitud de alimentación ante el Ordenador del Gasto del contrato cuando requiera suministro de alimentación para el personal de soldados orgánicos en Unidades Militares de la FAC u otras Fuerzas de acuerdo con los plazos establecidos por la Dirección Logística de los Servicios con el fin de controlar el parte de la partida de alimentación. 13. Lleva actualizado el parte de inventario de maquinaria y equipo del comedor de tropa e informa al Supervisor Funcional cuando se presenten fallas que impidan su funcionamiento. 14. Conocer la resolución emitida por el Ministerio de Defensa Nacional que determina el valor de la partida de alimentación Resolución No. 411 del 01 de marzo de 2021 y actualizaciones vigentes. 15. Informar al Supervisor Técnico de la Unidad (Comandante de Grupo/Escuadrón de Apoyo Logístico) los inconvenientes presentados que no puedan ser solucionados con el Administrador de Comedor de Tropa e impidan el cumplimiento por parte de la Fuerza o el Contratista. 16. Diligenciar diariamente el link "Control estancias de alimentación" con base en las instrucciones determinadas al inicio del formulario. 17. Realizar todas las coordinaciones operativas necesarias a nivel de la Unidad Militar o la Jefatura Logística para dar cumplimiento a lo establecido en el contrato. 18. Las demás actividades que sean determinadas por la Jefatura Logística a través de la Dirección Logística de	
--	--	---	--

		los Servicios. Una vez se realice cambio de supervisores funcionales y/o administradores de partida de alimentación de las unidades Militares, se deberá informar con la debida antelación a la regional de la ALFM que lo atiende con el fin de no causar traumatismos en los cruces y cierres mensuales, para evitar con esto reprocesos y documentación represada por falta de firmas por las partes, así mismo cuando se realicen cambios de los Administradores del Comedor de Tropa por parte de la ALFM se deberá informar a la Dirección Logística de los Servicios. Las ausencias del Administrador de Comedor por motivos de: imprevistos, fuerza mayor o vacaciones, turno de salida en las bases que así lo requieran (GAORI, CACOM-6), permisos, licencias, o cualquier otra actividad que sea previsible, deberán ser programadas con el propósito de que el relevo del Administrador pueda presentarse en la UMA minimizando el tiempo que el Comedor de Tropa se quede sin Administrador de la Agencia Logística. Así mismo se deberá prever oportunamente que el relevo cuente con Estudio de Seguridad. Para ello los Directores Regionales que atienden unidades de la Fuerza Aérea enviaran las hojas de vida de los administradores de los comedores de tropa a la Dirección Logística de los servicios para efecto de surtir los estudios de seguridad; de acuerdo al formato remitido por la Fuerza. En caso de que el cocinero quede encargado como administrador del comedor de tropa no podrá superar un lapso de 10 días.	
--	--	--	--

3. REQUERIMIENTOS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Ítem	Requerimiento	REQUERIMIENTO					OBSERVACIÓN										
1	PERSONAL ASIGNADO PARA EL SERVICIO	Para la preparación de la comida caliente en los comedores de tropa, la Agencia Logística debe asignar el personal suficiente que garantice la preparación y suministro de comida en los términos acordados en el presente anexo técnico, con el fin de que sean estos los responsables de dirigir la cocción y distribución de los alimentos del personal de soldados como se relaciona a continuación: <table><tr><th>PARTE DE SOLDADOS</th><th>ADMINISTRADORES</th><th>COCINEROS</th><th>No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA</th><th>SOLDADOS AUXILIARES FUERZA</th></tr><tr><td>50-150</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>					PARTE DE SOLDADOS	ADMINISTRADORES	COCINEROS	No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA	SOLDADOS AUXILIARES FUERZA	50-150	1	1	1	2	CUMPLE
PARTE DE SOLDADOS	ADMINISTRADORES	COCINEROS	No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA	SOLDADOS AUXILIARES FUERZA													
50-150	1	1	1	2													

		151-300	1	1	1	3
		301-500	1	1	1	4
		501-750	1	1	2	5
		751-1000	1	1	3	5
		1001-1250	1	1	4	6
		1251-1500	1	1	5	7
		1501 - 1750	1	2	6	8
		1751 - 2000	1	2	7	9
		2001 - 2250	1	2	8	10
		2251 – 2500	1	2	9	11
		2501 – 2750	1	2	10	12
		2751 - 3000	1	2	11	13
		MAYOR A 3000	1	3	INCREMENTO PROPORCION AL DE (1) AUXILIAR CADA 250 EFECTIVOS	INCREMENT O PROPORCIO NAL DE (1) SOLDADO POR CADA 200 EFECTIVOS
		*En caso de eventualidades presentadas con el administrador titular, como: 1. Vacaciones 2. Permisos 3. Licencia 4. Incapacidad 5. Ubicación del comedor 6. Parte de personal Un mismo administrador podrá tener a su cargo otro comedor, por un tiempo no superior a 30 días calendario. Sin embargo, si se requiere la contratación de un administrador nuevo el plazo máximo es de 45 días calendario. **Los soldados asignados para apoyo de los comedores tendrán una permanencia mínima entre 4 a 6 meses, esto debido a que se les entregará dotación y se capacitarán.				***Los soldados auxiliares asignados por la Fuerza Aérea para apoyo NO tendrán derecho a devolución de alimentación como contraprestación del servicio prestado ya que este concepto no se encuentra contemplado en la Resolución Ministerial que determina las causales. ****El parte de personal relacionado deberá garantizarse por turno.
		Nota1: los soldados auxiliares descritos anteriormente apoyaran en el proceso de manufactura.				

Nota 2: La ALFM entregará al año una dotación por cada soldado auxiliar de cocina (manipuladores de alimentos), la cual deberá estar compuesta por:

- Tres uniformes de color claro, tipo overol
- Dos (02) delantales de caucho de color claro.
- Dos (02) pares de botas de caucho de color claro.
- Cuatro (04) gorros cofia
- Un tapabocas desechable diario.
- Guantes de caucho y manipulación de acuerdo con las necesidades.

Nota 3: La ALFM asumirá los daños ocasionados en los equipos fijos e infraestructura, que sean causados por falta de supervisión a los soldados auxiliares que están a su cargo mientras apoyan en el proceso de manufactura.

Nota 4: Para el caso del CACOM-1 Unidad donde se realiza la fase de instrucción del personal de soldados incorporados que prestan el servicio militar en la FAC, se manejará la siguiente escala:

PARTE DE SOLDADOS	ADMINISTRADOR	COCINERO	No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA	SOLDADOS AUXILIARES FUERZA
751-1000	1	1	3	5

Nota 5: Teniendo en cuenta la tabla de personal relacionada anteriormente, no podrá ausentarse del servicio en el comedor de tropa más del 50% del personal asignado por el contratista.

Para los días de la ceremonia de licenciamientos y Juramento de Bandera el Supervisor Funcional para exaltar el día y levantar la moral del personal de soldados, podrá coordinar con la Agencia Logística para que el valor de la estancia de ese día sea suministrado en un desayuno y/o almuerzo mejorado (especial). La unidad solicitara dicho requerimiento con 8 días hábiles de anticipación, debidamente firmado por el administrador de la partida y el Supervisor Funcional de la Unidad.

En el evento que se requiera por necesidades del servicio desplazar personal de una unidad a otra, el suministro del desayuno, almuerzo y/o cena se reportará mediante un parte adicional (anexo) en cada una de las unidades (origen y destino) donde se tenga contemplado el movimiento de los soldados, cada toma de alimentación, deberá ser valorada y facturada proporcionalmente a cada una de las unidades, de

		acuerdo al valor de la estancia.	
2	Perfiles Mínimos Requeridos Para La Operación Del Servicio De Alimentación	Los perfiles y funciones de la ALFM están de acuerdo a lo establecido por la Resolución No. 697 del 27 de julio de 2018 por la cual se adopta el Manual Especifico de Funciones y Competencias para los empleos de los funcionarios públicos civiles y no uniformados de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y las demás que la modifiquen, adicionen o complementen.	CUMPLE
3	Aseo del Área de Servicio y Menaje	Cada Unidad Militar, deberá asignar como mínimo 4 Soldados para apoyar con el aseo relacionado con el área del comedor (mesas y sillas) y alrededores, los cuales son asignados única y exclusivamente a esta actividad, la cual se deberá realizar después de servirse cada comida, una vez terminado el aseo de esta área, los soldados quedaran a disposición de las actividades de régimen interno de la UMA. Las UMA deben entregar a los soldados, dotación y elementos de protección personal de acuerdo con la resolución 2674 de 2013; además, los elementos requeridos para realizar la limpieza, desinfección y lavado del menaje. En el aseo de la loza (plato hondo, plato pando, cubiertos y jarro) se asignará como mínimo 2 soldados incluyendo desinfección de la misma, debe hacerse por parte de los soldados de la Unidad Militar asignados única y exclusivamente a esta actividad la cual se realizará después de servirse cada comida, una vez terminado el aseo de la loza, los soldados quedaran a disposición de las actividades de régimen interno de la UMA.	CUMPLE
4	Exámenes Médicos Manipulación Alimentos	La Agencia Logística realizará y asumirá los costos de los exámenes médicos necesarios para el personal manipulador de alimentos contratado por la Agencia Logística. La Unidad Militar debe realizar los exámenes médicos necesarios al personal de soldados que desempeñen la función de auxiliares de cocina en las unidades que realiza el abastecimiento de comida caliente, siendo estos un requisito indispensable para poder desempeñar esta labor en los comedores de tropa. En el momento de ser asignado al comedor para ejecutar labores de manipulación de alimentos.	CUMPLE
5	Servicios Públicos	La Fuerza Aérea pondrá a disposición de la Agencia Logística las instalaciones de cocina, así como los servicios de agua potable necesaria para la elaboración de los alimentos, dando cumplimiento a la resolución 2115 del 22 de junio del 2007 del ministerio de protección social y de ambiente, vivienda y desarrollo territorial, energía eléctrica, gas y/o ACPM así como los demás servicios necesarios para la elaboración de los alimentos y demás elementos que existan en el área de la	CUMPLE

		unidad de producción de servicios de alimentos del respectivo comedor de tropa. El servicio de gas natural y/o propano, ACPM y demás combustibles necesarios para la preparación de los alimentos, será suministrado por cada una de las Unidades Militares de la Fuerza Aérea donde se ejecute el contrato. Con el único fin de que la partida de alimentación sea utilizada para la producción y servicio de alimentación del personal de alumnos de escuelas de formación y soldados, la Fuerza Aérea no cobrará ningún tipo de arrendamiento ni costos de servicios públicos a la Agencia Logística.	
6	Aseo Área de Producción y Almacenamiento	La Agencia Logística deberá mantener en buen estado de higiene y presentación el área de producción y almacenamiento de los alimentos, es decir, cocina y economato (cuartos fríos, hieleras, marmitas, enfriadores, etc.). Todos los instrumentos que se utilicen para la cocción o manipulación de alimentos deben ser lavados y desinfectados diariamente. Se deberá garantizar el lavado diario de pisos y superficies, así como paredes y techos una vez al mes para garantizar la higiene Los elementos desechables no pueden ser reutilizados.	CUMPLE
7	Menú	El menú valorizado será elaborado y publicado en un lugar visible del comedor de tropa trimestralmente por cada UMA con participación del Comité de Alimentación Soldados, el cual para efectos del presente contrato estará conformado por: • Comandante GRUAL (Supervisor Funcional del Contrato en la UMA) • Comandante GRUSE • Régimen interno GRUSE • Administrador de la partida de alimentación • Un Soldado representante de cada Escuadrón • Nutricionista u Oficial de sanidad • Administrador de Comedor de Tropa • Representante de la Agencia Logística (Nutricionista y/o Microbiólogo y/o Ingeniero de Alimentos) Los funcionarios de la Agencia Logística no son miembros del Comité de Alimentación Soldados, pero asisten con voz y voto. Será aprobado mediante acta, para lo cual tendrán en cuenta las opciones de menú preferidas por los soldados, alimentos propios de la región podrán ser incluidos en el menú, tomando como referencia la minuta patrón para la elaboración del menú, precios de las porciones que componen el plato presentado por la agencia logística, los cuales no pueden ser superiores a los	CUMPLE

	del mercado local legal, calidad, tabla de porciones establecida y valor de la estancia. <u>Por ningún motivo la Agencia Logística impondrá menús ni realizará cambios al mismo, sin la aprobación del Supervisor Funcional del Contrato en la Unidad Militar responsable del control de la partida de alimentación en la Base Aérea, pero podrá prestar la asesoría que sea pertinente.</u> La Agencia Logística no podrá efectuar cambios en el menú que sea aprobado por el Comité de Alimentación Soldados, a menos que constituya una causa de fuerza mayor o caso fortuito debidamente justificado, caso en el cual, deberá acordar con el supervisor funcional y comando de la Unidad Militar respectiva, el menú a distribuir por parte de la Agencia Logística durante la ejecución del contrato. La Agencia Logística suministrará la estancia garantizando en ésta: el BALANCE ENERGÉTICO (suficiente y adecuado en cuanto a su aporte de energía y nutrientes para el buen funcionamiento del organismo, acuerdo requerimientos diarios en función de la edad, sexo, actividades y ejercicio físico diario realizadas por el personal), el EQUILIBRIO (proporciones que aporten las cantidades de hidratos de carbono, lípidos y proteínas óptimas, aseguren el aporte vitamínico recomendado, incluyan las cantidades adecuadas de minerales, aporten la cantidad suficiente de fibra y cubran las necesidades de agua) y la variedad (incluyendo alimentos de todos los grupos alimentarios, asegurando el aporte de mayor número de nutrientes saludables) que asegure el óptimo cubrimiento de las necesidades energéticas y nutricionales del personal de la Fuerza que está en permanente actividad física, evitando desajustes o carencias o excesos entre nutrientes, teniendo en cuenta el valor de la partida asignada. La Agencia Logística no podrá generar cambios en los menús previamente establecidos por parte de las unidades a razón de los incumplimientos en la entrega de los víveres secos y frescos por cuenta propia o por cuenta de sus proveedores a menos que ese incumplimiento del tercero sea causado por una fuerza mayor o caso fortuito debidamente justificado, caso en el cual, deberá acordar y coordinar oportunamente con el supervisor funcional respectivo y comando de la Unidad Militar el cambio de los productos que no puedan entregar. Con el ánimo de generar buenos hábitos alimenticios en el personal de usuarios, la Agencia Logística deberá garantizar una amplia variedad en el menú de productos ofrecidos y variedades de cocción, incluyendo en todo momento aquellas que garanticen y contribuyan a una dieta balanceada (frutas, vegetales, cereales, etc.) teniendo en cuenta el menú	
--	--	--

		concertado por el Comité de Alimentación Soldados. La alimentación debe ser suministrada en el marco de los más altos estándares de calidad y dietarios; en la cantidad, oportunidad y calidad proporcional al valor de la partida. Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el Administrador de la partida de alimentación, el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados y la Agencia Logística y con la aprobación del nutricionista de la Agencia Logística y el Supervisor funcional, se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta. La Agencia Logística deberá garantizar la asistencia (presencial o virtual) y asesoría por parte del Nutricionista y/o Microbiólogo y/o Ingeniero de Alimentos a la concertación de los menús trimestrales. Los trimestres correspondientes a la concertación de los menús, deberán ser acordados con el Supervisor Principal del contrato, una vez el Ministerio de Defensa Nacional emita la Resolución que determina el valor de la partida de alimentación que entra en vigencia; los trimestres deberán ser los mismos para todos los comedores de tropa administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y no podrán presentarse lapsos inferiores ni superiores a un trimestre. Nota: Se deberá indicar claramente cuáles son los meses que componen cada trimestre. En el caso de adjudicar un nuevo contrato al mismo contratista, se deberá mantener el menú pactado para el trimestre en curso de acuerdo con los lapsos establecidos.	
8	Fumigación	Se deben presentar certificaciones de fumigación de las áreas de responsabilidad de la ALFM, de almacenamiento (economato), producción (cocina) y distribución (autoservicio) de acuerdo al cronograma interno de la ALFM, en caso de que se evidencie presencia de plagas, roedores y bichos rastreros dentro de la zona de almacenamiento, producción y línea de distribución deberá efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control dejando constancia del mismo, remitiendo al Grupo o Escuadrón de Apoyo Logístico el informe respectivo. A su vez cada UMA debe garantizar la fumigación y control de plagas en los alrededores del comedor con el fin de evitar la proliferación de las mismas.	CUMPLE

4. PATRON PARA LA ELABORACIÓN DEL MENU.

DESCRIPCIÓN				OBSERVACIÓN																																
Para la preparación de la comida caliente en los comedores de tropa, la Agencia Logística debe disponer del personal mínimo necesario de acuerdo con lo establecido en el presente anexo técnico con el fin de que sea este el responsable de dirigir la cocción y distribución de los alimentos en los comedores de tropa. Se presenta la siguiente tabla con el fin de que los productos relacionados sean ofrecidos por parte del contratista y las condiciones de su adquisición sean verificadas por parte de las Unidades Militares. Cada ESTANCIA estará comprendida por un desayuno, refrigerio, almuerzo, comida (cena). 4.1. La estructura general del menú que deberá ser concertado será la siguiente:				CUMPLE																																
<table><tr><th>DESAYUNO</th><th>REFRIGERIO</th><th>ALMUERZO</th><th>CENA</th></tr><tr><td>BEBIDA</td><td>DULCE (OPCIONAL)</td><td>FARINÁCEO 1</td><td>FARINÁCEO 1</td></tr><tr><td>PROTEÍNA</td><td>LÁCTEO (OPCIONAL)</td><td>FARINÁCEO 2</td><td>FARINÁCEO 2</td></tr><tr><td>FARINÁCEO</td><td>FARINÁCEO (OPCIONAL)</td><td>PROTEÍNA</td><td>PROTEÍNA</td></tr><tr><td>FRUTA (OPCIONAL)</td><td>BEBIDA (OPCIONAL)</td><td>VERDURA (OPCIONAL)</td><td>VERDURA (OPCIONAL)</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>SOPA O CREMA (OPCIONAL)</td><td>SOPA O CREMA (OPCIONAL)</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>BEBIDA</td><td>BEBIDA</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>FRUTA (OPCIONAL)</td><td>-</td></tr></table>					DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	CENA	BEBIDA	DULCE (OPCIONAL)	FARINÁCEO 1	FARINÁCEO 1	PROTEÍNA	LÁCTEO (OPCIONAL)	FARINÁCEO 2	FARINÁCEO 2	FARINÁCEO	FARINÁCEO (OPCIONAL)	PROTEÍNA	PROTEÍNA	FRUTA (OPCIONAL)	BEBIDA (OPCIONAL)	VERDURA (OPCIONAL)	VERDURA (OPCIONAL)	-	-	SOPA O CREMA (OPCIONAL)	SOPA O CREMA (OPCIONAL)	-	-	BEBIDA	BEBIDA	-	-	FRUTA (OPCIONAL)	-
DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	CENA																																	
BEBIDA	DULCE (OPCIONAL)	FARINÁCEO 1	FARINÁCEO 1																																	
PROTEÍNA	LÁCTEO (OPCIONAL)	FARINÁCEO 2	FARINÁCEO 2																																	
FARINÁCEO	FARINÁCEO (OPCIONAL)	PROTEÍNA	PROTEÍNA																																	
FRUTA (OPCIONAL)	BEBIDA (OPCIONAL)	VERDURA (OPCIONAL)	VERDURA (OPCIONAL)																																	
-	-	SOPA O CREMA (OPCIONAL)	SOPA O CREMA (OPCIONAL)																																	
-	-	BEBIDA	BEBIDA																																	
-	-	FRUTA (OPCIONAL)	-																																	

4.2. Tabla Patrón

La composición discriminada de la estancia será como mínimo así:

PATRÓN PARA ELABORACIÓN DEL MENÚ		OBSERVACIÓN
<i>Composición /tipo de comida</i>	Opciones (una opción como mínimo por cada composición)	CUMPLE
DESAYUNO		CUMPLE
Bebida	Chocolate con leche	
	Bebida achocolatada con leche	

		Café con leche	
		Avena con leche	
		Agua panela con leche	
		Jugo de Fruta	
		Jugo de pulpa	
		Refresco	
		Limonada	
Alimento proteico		Carne de res	
		Huevo	
		Queso	
		Salchichas	
		Chorizo	
		Jamón	
		Mortadela	
		Caldo de picado (menudencias)	
		Caldo con costilla de res (Compuesto)	
		Caldo (res, pollo, pescado, huevo)	
		Changua (con huevo)	
		Tamal o hayaca	
		Costilla	
		Salchichón	
		Pollo	
		Pescado	
		Vísceras	
Farináceo	Producto panadería	Almojábana	
		Arepa blanca	
		Arepa Frita	
		Arepa de carne	
		Arepa de choclo	
		Arepa de huevo	
		Arepa de pollo	
		Arepa de queso	
		Tortilla	
		Buñuelo	
		Croissant	
		Dedo de queso	
		Empanadas	
		Envuelto de maíz	
		Pan (todo tipo)	
		Pastel de pollo	
		Sándwich de jamón y queso	
		Sándwich de mortadela y queso	
		Calentado	
		Calado	

Fruta - Opcional	Banano		
	Mandarina		
	Papaya		
	Naranja		
	Piña		
	Mango		
	Granadilla		
	Pera		
	Manzana		
	Patilla		
	Ciruela		
	Melón		
Refrigerio			CUMPLE
Dulce - Opcional		Bocadillo (veleño)	
Lácteo - Opcional		Queso	
Farináceo - Opcional	Producto panadería	Brazo de reina	
		Brownie	
		Buñuelo	
		Cañas	
		Churro	
		Croissant	
		Cuca	
		Dedo de queso	
		Donas	
		Empanadas	
		Galleta blanca (dulce o sal)	
		Galleta negra	
		Galletas Waffer	
		Liberal	
		Mantecada	
		Milhojas	
		Mogolla chicharrona	
		Pan (todo tipo)	
		Pan de bono	
		Pan pera	
		Pastel de pollo	
		Roscón (arequipe o bocadillo)	
		Mojicón	
		Torta de queso	
		Torta de vainilla	
		Torta decorada	
Bebida - Opcional	Yogurt con cereal		
	Gaseosa o malta		
	Jugo en bolsa, vaso o cajita		
	Kumis		
	Leche líquida entera en bolsa		
	Leche Saborizada		
	Yogurt		
	Refresco		

		Avena	
		Chocolate con Leche	
		Café con Leche	
		Café en Agua	
		Limonada en Agua o Panela	
Almuerzo			CUMPLE
Farináceo 1		Arroz	
Farináceo 2		Arveja	
		Mazorca	
		Lenteja	
		Frijol	
		Garbanzo	
		Blanquillo	
		Pastas / Spaghetti	
		Papa criolla	
		Papa	
		Plátano maduro	
		Plátano hartón verde	
		Yuca blanca	
		Ñame	
		Arracacha	
		Torta	
		Arepa	
Alimento proteico (origen animal)	Carne o sustituto	Carne res (menor 14% grasa)	
		Carne de cerdo	
		Tocino carnudo	
		Pescado Entero o Filete	
		Pollo (pechuga)	
		Pollo (pierna pernil)	
		Sobrebarriga	
		Hígado de res	
		Lengua de res	
		Callo o menudo de res	
		Atún	
		Lechona	
		Carne de hamburguesa	
		Albóndiga	
		Sardina	
Verdura Opcional	Ensalada	Chorizo	
		Salchicha	
		Salchichón	
		Huevo	
		Proteínas apanadas	
		Habichuela	
		Zanahoria	
		Zapallo o ahuyama	
		Repollo común	
		Tomate	
		Lechuga	
		Remolacha	

		Frijol verde	
		Calabaza	
		Arveja verde	
		Mazorca (maíz choclo)	
		Pepino cohombro	
		Cebolla cabezona	
		Aguacate	
		Brócoli	
		Coliflor	
		Pimentón	
		Zucchini	
		Calabacín	
		Acelga	
		Espinaca	
Sopa o crema - Opcional			
Básico sopa		Papa sin cascara	
Incluir sopa de leguminosas, verduras y hortaliza además alimento compuesto, sancochos, menudencias, ajiaco, callo etc. Cuando aplique		Arveja Seca	
		Habichuela	
		Zanahoria	
		Carne res hueso carnudo (para sustancia)	
Ingredientes sopa	Sopa	Cuchuco de trigo	
		Cuchuco de cebada	
		Pastas para sopa	
		Arroz	
		Colicero	
		Avena	
		Plátano hartón verde	
		Mazorca (maíz choclo)	
		Frijol	
		Lenteja	
Jugo de pulpa - gaseosa o refresco	Jugo de fruta	Maíz peto	
		Guayaba	
		Curuba	
		Maracuyá	
		Tomate de árbol	
		Piña	
		Papaya	
		Mango	
		Lulo	
		Mora	
	Bebida gaseosa	Naranja	
		Guanábana	
		Gaseosa	
	Refrescos	Malta	
		Jugo en caja	
		Jugo en bolsa	
		Panela limón	
Fruta – Opcional		Fresco en polvo	
		Mango	
		Granadilla	
		Pera	

		Banano	
		Manzana	
		Papaya	
		Piña (rodaja)	
		Patilla	
		Naranja	
		Mandarina	
		Melón	
		Ciruela	
Comida (cena)			CUMPLE
Farináceo 1		Arroz	
Farináceo 2		Arveja	
		Mazorca	
		Lenteja	
		Frijol	
		Garbanzo	
		Blanquillo	
		Pastas / Spaghetti	
		Papa criolla	
		Papa	
		Plátano maduro	
		Plátano hartón verde	
		Yuca blanca	
		Ñame	
		Arracacha	
		Torta	
		Arepa	
Alimento proteico (origen animal)	Carne o sustituto	Carne res (menor 14% grasa)	
		Carne de cerdo	
		Tocino carnudo	
		Pescado	
		Pollo (pechuga)	
		Pollo (pierna pernil)	
		Sobrebarriga	
		Hígado de res	
		Lengua de res	
		Callo o menudo de res	
		Atún	
		Lechona	
		Carne de	
		Hamburguesa	
		Albóndiga	
		Sardina	
		Chorizo	
		Salchicha	
		Salchichón	
		Huevo	
		Proteínas apanadas	
Verdura - Opcional		Habichuela	
		Zanahoria	
		Zapallo o ahuyama	
		Repollo común	

		Tomate	
		Lechuga	
		Remolacha	
		Frijol verde	
		Calabaza	
		Arveja verde	
		Mazorca (maíz choclo)	
		Pepino cohombro	
		Cebolla cabezona	
		Brócoli	
		Coliflor	
		Pimentón	
		Zucchini	
		Calabacín	
		Acelga	
		Aguacate	
Sopa o crema - Opcional			
Básico sopa		Papa sin cascara	
Incluir sopa de leguminosas, verduras y hortaliza además alimento compuesto, sancochos, menudencias, ajiaco, callo etc. Cuando aplique		Arveja Seca	
		Habichuela	
		Zanahoria	
		Carne res hueso carnudo (para sustancia)	
Ingredientes sopa	Sopa	Cuchuco de trigo	
		Cuchuco de cebada	
		Pastas para sopa	
		Arroz	
		Colicero	
		Avena	
		Plátano hartón verde	
		Mazorca (maíz choclo)	
		Frijol	
		Lenteja	
		Maíz peto	
Jugo - gaseosa o refresco	Jugo de pulpa de fruta procesada	Guayaba	
		Curuba	
		Maracuyá	
		Tomate de árbol	
		Piña	
		Papaya	
		Mango	
		Lulo	
		Mora	
		Naranja	
		Guanábana	
	Bebida gaseosa	Gaseosa	
		Malta	
		Jugo en caja	
		Jugo en bolsa	
	Refrescos	Panela limón	
		Fresco en polvo	

Nota1: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, podrá ofrecer los productos o insumos que se encuentren en el mercado local legal.

Nota 2: Menú con Sopa (opcional), cuando en el almuerzo o en la cena se incluya sopa o crema, se podrán sustituir por uno de los farináceos, frutas y/o verduras.

Nota 3: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

Nota 4: Refrigerio (opcional), se deberá ofrecer por lo menos uno de los alimentos relacionados en la tabla anterior.

4.3. Productos y/o Platos para Eventos Especiales (Opcional)

En el caso de requerir eventos especiales: aumento de partida y/o partida adicional diciembre, se pueden considerar dentro de las cotizaciones los productos y/o platos que se relacionan; teniendo en cuenta la valorización y el presupuesto asignado.

Producto	Opcional	Observación
Carnes Frías	Bondiola Ahumada	CUMPLE
	Bondiola Horneada Caramelizada	
	Chuleta de Cerdo Ahumada	
	Galantina de Cerdo	
	Jamón Ahumado	
	Lomo de Cerdo Ahumado	
	Pavo Relleno Ahumado	
	Pernil Ahumado Cerdo	
	Pernil de Pavo	
	Pernil Horneado Cerdo	
	Pierna de Cerdo Ahumada	
	Pollo Relleno	
	Rollo de Pavo	
	Rollo de Pollo	
	Tocineta Rellena	
Salsas	Salsa Agri dulce	
	Salsa BBQ	
	Salsa de Champiñones	
	Salsa de Ciruelas	
	Salsa de Maracuyá	
Otros	Ajonjolí	
	Ciruela	
	Crema de Leche	
	Maní	
	Melón	
	Natilla	
	Nuez Moscada	
	Uvas Pasas	

En el caso de que la Unidad Militar, no se considere satisfecha con el menú valorizado por la Agencia Logística, podrán complementar los platos establecidos en el menú trimestral vigente con los productos antes relacionados.

4.4. Tabla de Porciones

Tabla de porciones propuesta para dieta de 3500 calorías aproximadas diarias por persona.	Observación
La distribución del valor calórico aportado por los macronutrientes estará dentro de los siguientes rangos aceptables: Proteínas 14-20% Grasas 20-35% Carbohidratos 50-65% En referencia a la Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	CUMPLE
La distribución del valor calórico aportado por los tiempos de comida: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena	CUMPLE

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre	Observación
Viveres secos				CUMPLE
Aceite freír (De acuerdo a preparación)	Litro	45 - 125	22 cc – 8 cc	
Arroz (Farináceo No 1)	Kilo	8	125 gr	
Arroz (acompañamiento)	Porción	1	80 gr a 125gr	
Arveja seca (principio)	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr	
Atún (acompañamiento)	Lata	4	45 gr	
Atún (Proteína)	Lata	2 - 3	80gr a 90gr	
Avena Molida	Kilo	50 a 62	16 gr a 20 gr	
Avena en hojuelas	Kilo	55	18 gr	
Azúcar (De acuerdo a preparación)	Kilo	33 – 125	8 gr a 33 gr	
Café molido	Kilo	50 - 100	10 – 20 gr	
Blanquillo	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr	
Canela	Libra	500 – 1000	0.5 – 1 gr	
Chocolate	Libra	20 - 25	20 – 25 gr	
Bebida achocolatada	Kilo	50 - 62	16 - 20 gr	
Color	Libra	5000	0,1 gr	
Comino	Libra	5000	0,1 gr	
Cuchuco de trigo	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr	
Cuchuco de cebada	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr	
Fresco	Kilo	33	30 gr	
Fresco en polvo concentrado	Kilo	50	20 gr	
Fríjol	Kilo	22	45gr	
Garbanzo	Kilo	22	45 gr	

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	Observación
Harina de trigo	Kilo	50	20 gr	
Jamoneta	Lata	4	45 gr	
Leche en polvo*400 gms	Bolsa	24	17 gr	
Leche en polvo *1000 gms	Kilo	50 a 62	16gr a 20gr	
Lenteja	Kilo	22	45 gr a 50 gr	
Caldo de gallina	Cubo	15	1 gr	
Mantequilla	Kilo	100	10 gr	
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr	
Maíz peto	Kilo	22	45 gr	
Panela (libra)	Libra	15	33 gr	
Panela limón	Kilo	33	30 gr	
Pasta seco	Kilo	32	31 gr	
Pasta sopa	Kilo	56	18 gr	
Sal	Kilo	800	1.25gr	
Salsa de tomate	Galón	400	8 gr	
Salsa negra	Galón	400	8 gr	
Salsa Soya	Litro	125 a 250	4 cc a 8 cc	
Mortaza	Kilo	100 a 125	8gr a 10gr	
Sardinas	Lata	4	112 gr	
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	
Verduras y hortalizas				CUMPLE
Acelga	Kilo	125 a 200	5gr a 8gr	
Aguacate (guacamole)	Unidad	8	25 gr	
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr	
Ahuyama	Kilo	20	50 gr	
Ajo	Kilo	1000	1 gr	
Apio	Kilo	500	2 gr	
Arracacha	Kilo	17	59 gr	
Arveja sopa	Kilo	67	15 gr	
Cebolla cabezona(ensalada)	Kilo	40	25 gr	
Cebolla cabezona(guiso-seco)	Kilo	100	10 gr	
Cebolla larga para todo uso	Kilo	100	10 gr	
Cilantro(sopa)	Libra	300	1,6 gr	
Colicero	Kilo	18	55 gr	
Espinaca	Kilo	200	5 gr	
Habichuela	Kilo	50	20 gr	
Laurel	Libra	500	1 gr	

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre	Observación
Tomillo	Libra	500	1 gr	
Lechuga	Kilo	33	30 gr	
Mazorca	Kilo	8	125 gr	
Ñame	Kilo	20	50 gr	
Papa criolla	Kilo	15	66 gr	
Papa seco	Kilo	10	100 gr	
Papa sopa o sancocho	Kilo	12	83 gr	
Pepino cohombro(ensalada)	Kilo	25	40 gr	
Perejil	Kilo	1000	1 gr	
Pimentón	Kilo	100	10 gr	
Plátano (maduro)	Libra	4	125 gr	
Plátano(sancocho)	Kilo	20	60 gr a 80gr	
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr	
Remolacha	Kilo	30	33 gr	
Repollo	Kilo	40	25 gr	
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr	
Tomate(ensalada)	Kilo	20	50 gr a 80 gr	
Vinagre en salsa	Galón	600	5 cc	
Yuca (seco)	Kilo	6	166 gr	
Yuca(sancocho)	Kilo	20	50 gr a 125 gr	
Zanahoria(ensalada)	Kilo	20	50 gr	
Zanahoria(sopa)	Kilo	65	15 gr	
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre	CUMPLE
Carnes y embutidos				
Bagre	Kilo	8	125 gr	
Callo(mondongo)	Kilo	10	100 gr	
Capaz	Kilo	8	125 gr	
Capón	Kilo	8	125 gr	
Carne de cerdo	Kilo	8	125 gr	
Carne de res(porción)	Kilo	8	125 gr	
Carne molida	Kilo	10	100 gr	
Carne para mixto	Kilo	20	50 gr	
Chorizo de pollo	Unidad	1	100 gr	
Chorizo pequeño	Unidad	1	20 gr a 40 gr	
Chorizo grande	Unidad	1	60 gr a 80 gr	
Costilla de res	Kilo	8	125 gr	
Filete de pescado	Kilo	10	100 gr	

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	Observación
Garra	Kilo	30	33 gr	
Hamburguesa de carne o pollo	Unidad	1	80 gr	
Hígado	Kilo	8	125 gr	
Lengua	Kilo	10	100 gr	
Menudencias	Kilo	16	62 gr	
Morcilla	Kilo	10	100 gr	
Mortadela*2 tajadas	Unidad	1	40 gr	
Pechuga	Porción	1	175 gr	
Pescado	Kilo	5	200 gr	
Pollo (porción pierna pernil)	Unidad	1	350 gr (mínimo)	
Pollo (porción pierna o pernil)	Porción	1	175 gr	
Pollo (acompañamiento)	Porción	1	40 gr	
Pollo (según preparación)	Porción	1	50 gr - 100 gr	
Salchicha picada	Kilo	30	33 gr	
Salchicha (unidad)	Unidad	1	50 gr	
Salchichón*500 gms	Barra	15	33 gr	
Sobre barriga	Kilo	8	125 gr	
Tilapia	Kilo	8	125 gr	
Tocino (chicharrón)	Kilo	15	67 gr	
Jamón	Kilo	12	80 gr	
Jamón taja	Unidad	1	20 - 25 gr	
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	CUMPLE
Panadería lácteos				
Almojábana	Unidad	1	80 gr	
Arepa pequeña	Unidad	1	30 gr a 60 gr	
Arepa grande	Unidad	1	80 gr a 120 gr	
Arepa de carne	Unidad	1	100 gr a 120 gr	
Arepa de choclo	Unidad	1	100 gr a 120 gr	
Arepa de huevo	Unidad	1	100 gr a 120 gr	
Arepa de pollo	Unidad	1	100 gr a 120 gr	
Arepa de queso	Unidad	1	100 gr a 120 gr	
Avena refrigerio	Unidad	1	200 cc	
Bocadillo (veleño)	Unidad	1	100 gr	
Yogourt con cereal	Unidad	1	200 cc	
Brazo de reina	Unidad	1	80 gr	
Brownie	Unidad	1	100 gr	
Buñuelo	Unidad	1	80 gr	

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	Observación
Cañas	Unidad	1	120 gr	
Cono cubierto con chocolate	Unidad	1	150 gr	
Churro	Unidad	1	100 gr	
Croissant	Unidad	1	120 gr	
Cuca	Unidad	1	100 gr	
Dedo de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Donas	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Empanadas	Unidad	1	100 gr	
Envuelto de maíz	Unidad	1	100 gr	
Galleta blanca (dulce o sal)	Unidad	1	80 gr	
Galleta negra	Unidad	1	80 gr	
Gaseosa 2.5	Litros	10	250 cc	
Helado	Unidad	1	150 gr	
Jugo en bolsa refrigerio	Unidad	1	200 cc	
Kumis	Unidad	1	200 cc	
Leche líquida * litro	Bolsa	5	200 cc	
Liberal	Unidad	1	80 gr	
Mantecada	Unidad	1	80 gr	
Milhojas	Unidad	1	80 gr	
Mogolla chicharrona	Unidad	1	80 gr	
Pan	Unidad	1	125 gr	
Pan de bono	Unidad	1	150 gr	
Pan pera	Unidad	1	200 gr	
Pastel de pollo	Unidad	1	200 gr	
Queso	Kilo	20	50 gr	
Queso Tajado	Porción	1	20 gr a 25 gr	
Roscón (arequipe o bocadillo)	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Sándwich de jamón y queso	Unidad	1	200 gr	
Torta de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Torta de vainilla	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Torta decorada	Unidad	1	80 gr a 100 gr	
Yogurt	Unidad	1	200 cc	
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	CUMPLE
Varios				
Huevos	Unidad	1	50 gr	
Lasaña	Unidad	1	250 gr	
Lechona	Unidad	1	250 gr	

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	por	Observación
Tamal	Unidad	1	250 gr		
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	por	
Frutas					
Banano	Unidad	1	120gr		
Mandarina	Unidad	1	80 gr		
Papaya	Porción	1	100 gr		
Naranja	Unidad	1	100 gr		
Piña	Porción	1	120 gr		
Mango	Unidad	1	150 gr		
Granadilla	Unidad	1	80 gr		
Pera	Unidad	1	120 gr		
Manzana	Unidad	1	120 gr		
Patilla	Porción	1	150 gr a 180 gr		
Melón	Porción	1	100 gr		
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción hombre	por	CUMPLE
Pulpa de fruta procesada					
Guayaba	Kilo	20	50 gr		
Curúba	Kilo	20	50 gr		
Maracuyá pulpa	Kilo	20	50 gr		
Tomate de árbol	Kilo	20	50 gr		
Piña	Kilo	20	50 gr		
Mango	Kilo	20	50 gr		
Lulo	Kilo	20	50 gr		
Mora	Kilo	20	50 gr		
Guanábana	Kilo	20	50 gr		

NOTA 1: Las Unidades de Medida de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia. Así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (sin merma).

NOTA 2: Durante la ejecución del presente contrato, y en casos excepcionales debidamente justificados, los supervisores locales y los Directores Regionales de la Agencia Logística podrán incluir previa coordinación, los bienes o productos no relacionados en el presente anexo que tengan relación directa con el objeto del mismo.

NOTA 3: Las Unidades de Medida relacionadas en la tabla de porciones podrán ser ajustadas significativamente por motivos de fuerza mayor o caso fortuito cuando las condiciones del mercado así lo requieran, previo informe al Ordenador del Gasto que justifique los hechos.

5. OBLIGACIONES DE LA AGENCIA LOGISTICA

- 5.1. Se compromete a que los víveres secos y frescos deberán ser adquiridos de forma que garanticen la buena calidad de los mismos, no deben presentar mal olor, sabor, color y apariencia diferentes a los normales (mohos y hongos). Estos alimentos, deberán almacenarse según el tipo de producto.
- 5.2. Se compromete a que los enlatados y/o empacados a suministrar deberán tener el respectivo Registro, Notificación o Permiso Sanitario de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 /2013 y la Resolución 719/2015 vigente acorde a la normatividad y regulación nacional expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y serán devueltos al proveedor en caso de que los empaques se encuentren deteriorados, rotos, corroídos, abombamiento y con proliferación de plagas.
- 5.3. La ALFM en cabeza de sus Regionales, tramita ante la Unidad Militar respectiva la documentación necesaria para efectuar el Estudio de Seguridad Personal para el ingreso a la Unidad de los proveedores y personal que será asignado para la administración del comedor y preparación de alimentos con mínimo 30 días de anticipación. Cuando se vincule personal nuevo, la Agencia Logística deberá informar a la Unidad respectiva, mediante documento adjuntando la documentación necesaria exigida por la Unidad **No** puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización de la Unidad Militar.

Nota: Los estudios de seguridad tienen una vigencia de un año, por lo tanto, deberán ser renovados anualmente.

- 5.4. Aplicar todas las medidas que permitan mantener la inocuidad, buen estado de higiene y presentación de los alimentos, el área de producción y almacenamiento de los alimentos, es decir cocina y economato (cuartos fríos, hieleras, marmitas, enfriadores, etc.) y garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas. Con el fin de contribuir a minimizar el riesgo de contraer enfermedades contagiosas o intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.
- 5.5. La ALFM debe entregar los elementos y productos de aseo requeridos para realizar la limpieza, desinfección y lavado del menaje propias de la operación (elementos para la preparación de la alimentación).

Deberá suministrar todos los elementos y productos de aseo relacionados con el aseo de:

- Área cocina, autoservicio, cuartos fríos, bodegas, y demás áreas relacionadas con la preparación de los alimentos.

Menaje (ollas, cuchillos, cucharones, pinzas, tablas, sartenes, bandejas, tinas, jarras, etc.) utilizados para la preparación y servir de los alimentos.

Cuando se hace referencia a elementos, corresponde a: escobas, recogedores, canecas, bolsas plásticas, cepillos, traperos, baldes, bayetillas, esponjas, etc.

Los productos de aseo corresponden a: creolina, desengrasante, desinfectantes, jabón menaje, jabón pisos, ambientador, cera, etc.

- 5.6. Asumir el costo del tratamiento y los demás daños causados a los usuarios del servicio que se generen como consecuencia de una eventual intoxicación alimentaria derivada de la ejecución del objeto del contrato, conforme al resultado obtenido del protocolo de IVC de la Secretaría de Salud e INVIMA, siempre y cuando el resultado de la investigación, determine una responsabilidad directa y única del suceso causado.
- 5.7. Se obliga a que el personal que manipule los alimentos deberá estar certificados y capacitados de acuerdo con la normatividad vigente.
- 5.8. Se obliga a que los alimentos que no se consuman no podrán ser reutilizados en la preparación de otros platos, ni ser servidos en la siguiente comida. No se deberán utilizar suministros vencidos para la preparación de alimentos.
- 5.9. La Agencia Logística deberá suministrar al personal que labora en los comedores de tropa bajo su administración la vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: Color claro, con

cierres, cremalleras o broches, de acuerdo a la resolución 2674 del 2013, gorro o malla que cubra totalmente el cabello, tapa bocas y calzado con suela antideslizante.

- 5.10.** En razón a que la Agencia Logística se verá en la obligación de contratar personal para dar cumplimiento a la ejecución del contrato, es claro que no existirá ningún tipo de relación laboral entre el personal que sea contratado y la Fuerza Aérea Colombiana.
- 5.11.** Se obliga a guardar diariamente en congelación contramuestras del menú del día, rotuladas, almacenadas como mínimo 48 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En caso de presentarse una posible ETA se tomarán las medidas que el ente de salud considere pertinente, determinando la responsabilidad de la misma.
- 5.12.** Se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras no se resuelva su cuadro sintomático. En este caso la ALFM no podrá dejar de prestar el servicio de alimentación y dará manejo interno para no afectar el suministro de comida caliente.
- 5.13.** Se compromete a que los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados dotados de bolsas plásticas en su interior y tapa, así mismo se les debe hacer limpieza diaria. Las basuras y desperdicios deberán ser removidos diariamente después de la preparación de cada comida. Vaciar los desperdicios del recipiente, utilizando guantes o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Se obliga a que los recipientes destinados para basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad. Por otra parte, deberán estar ubicados en un sitio diferente al lugar de preparación, almacenamiento o consumo de los alimentos que la Fuerza determine o asigne.
- 5.14.** Se compromete a manipular los residuos de producción hasta el punto ecológico más cercano de la Unidad Militar, en procura de facilitar a esta, la gestión ambiental que le es obligatoria. La Agencia Logística se compromete con La Fuerza Aérea Colombiana a dar cumplimiento al manejo de residuos sólidos según lo establecido por el Decreto 4741 de 2005.
- 5.15.** Las grasas o aceites utilizados no deberán ser reutilizados en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado.
- 5.16.** Se compromete a que la recepción de los productos en el comedor de tropa, deberá darse en condiciones óptimas evitando el deterioro y contaminación de los mismos, debido a la manipulación inadecuada (sin ser arrojados con brusquedad o golpeándolos).
- 5.17.** Se obliga a tener un programa y política de Seguridad y Salud en el Trabajo, reglamento de higiene y seguridad industrial, reglamento de trabajo debidamente actualizado y acorde a la normatividad respectiva y un programa de limpieza y desinfección en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, que aplique para manipuladores, alimentos, equipos, utensilios e instalaciones a cargo de la ALFM.
- 5.18.** La Agencia deberá designar personal idóneo para que verifique el cumplimiento de los controles de calidad.
- 5.19.** El personal que el contratista designe para manipular alimentos deberá ser mayor de 18 años de edad, estar debidamente capacitado, y contar con certificación de apto expedida por un médico autorizado, con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013.
- 5.20.** Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá verificar el cumplimiento a su cargo, costo y riesgo de sus dependientes para el cumplimiento de las normas y leyes reglamentarias vigentes sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes; dando cumplimiento a los estándares mínimos de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 312 de 2019 y a la evaluación realizada por la ARL, con relaciona a los mismos.
- 5.21.** Reportar a la ARL, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

- 5.22.** Realizar inducción a sus trabajadores en Seguridad Industrial y Salud
- 5.23.** Suministrar a sus trabajadores todos los elementos de protección personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el reemplazo deberá hacerse de forma inmediata.
- 5.24.** Promover y fomentar las condiciones de seguridad de su personal, así como el de los equipos propios; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo (trabajo en alturas, manejo de montacargas etc..) y garantizar mecanismos verificables de control operativo.
- 5.25.** La ALFM se compromete a capacitar periódicamente al personal manipulador en procedimientos técnicos, operativos y demás temas relacionados con la política ambiental, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento y manejo de sustancias químicas empleadas para la limpieza y desinfección, ahorro y uso eficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos acorde a la normatividad vigente relacionada con Seguridad y Salud en el trabajo y condiciones específicas.
- 5.26.** Entregar las instalaciones, los bienes y equipos que le sean entregados para su administración en el mismo estado en el que le fueron recibidos mediante acta suscrita por el Supervisor Funcional de la unidad, nunca en condiciones inferiores en comparación a cómo las recibió, de acuerdo con el acta de recepción y entrega, excepto por deterioros ocasionados por causas exógenas a su manejo operativo.
- 5.27.** Se deberá garantizar la prestación del servicio, con presencia del personal de cocina de lunes a domingo en los horarios establecidos para la entrega de la alimentación, durante el proceso de preparación, alistamiento y aseo del área de producción.
- 5.28.** Debe asumir el riesgo de precios en la adquisición de los alimentos necesarios para el cumplimiento del contrato.

6. OBLIGACIONES DE LA FUERZA AÉREA Y LAS UNIDADES MILITARES

- 6.1.** Dotar al Comedor de Tropa de extintores de incendios cargados, debidamente señalados y con fecha de carga vigente.
- 6.2.** Dotar al Comedor de Tropa de botiquín de primeros auxilios con elementos suficientes en buen estado de conservación y utilidad, que garanticen el poder solventar alguna emergencia.
- 6.3.** La Unidad Militar se reserva el derecho de aprobar el estudio de seguridad del personal a contratar por el proveedor y los proveedores de la ALFM, en virtud de las condiciones de seguridad que debe manejar la Institución. Así mismo la Fuerza Aérea informara a la ALFM cuando estos no sean aprobados. En los casos de que el personal del contratista o el personal de los proveedores, se deberá realizar el debido proceso establecido por la Fuerza Aérea para determinar la viabilidad del ingreso a las instalaciones de la Fuerza Aérea Colombiana.
- 6.4.** La Unidad Militar a través de su Grupo o Escuadrón de Apoyo Logístico se obliga a suministrar a la Agencia Logística en la fecha de inicio del contrato, un inventario de los equipos e infraestructura a utilizar para la preparación, manipulación y almacenamiento de los alimentos, en donde quede explícito el estado en el que se entregan, igualmente hará entrega de las locaciones respectivas, todo lo cual hará parte integrante del presente contrato y que deberá ser devuelto a la finalización del mismo en las condiciones recibidas de acuerdo al plan de mantenimiento establecido, salvo el deterioro normal derivado de su utilización.
- 6.5.** Cada Unidad Militar, en cabeza del Segundo Comandante o quien haga sus veces, deberá asignar anualmente el presupuesto necesario para efectuar el mantenimiento preventivo, recuperativo y/o correctivo de las e instalaciones y en los casos que aplique el mantenimiento y la renovación de los equipos cuando no sea posible repararlos y se encuentren fuera de servicio. Así mismo para la adquisición de utensilios de cocina y menaje requeridos para la preparación de los alimentos.

6.6. Cada Unidad Militar se obliga nombrar mediante orden general de la Unidad, al comandante de Grupo o Escuadrón de Apoyo Logístico como supervisor funcional principal y al Comandante del Escuadrón o Escuadrilla Servicios como supervisor funcional Suplente y a nombrar a un señor Oficial o Suboficial del Grupo o Escuadrón de Seguridad como Administrador de la Partida de Alimentación principal y un señor Oficial o Suboficial del Grupo o Escuadrón de Seguridad como Administrador de la Partida de Alimentación suplente; los cuales cumplirán con las funciones asignadas por la Jefatura Logística - Dirección Logística de los Servicios.

Quienes coadyuvaran en la gestión del supervisor general brindando informes oportunos sobre la ejecución contractual, en las Unidades Militares Aéreas, sin que el supervisor general pierda el control de la ejecución del contrato, así mismo, se aclara que en caso de vacaciones permisos o traslado el supervisor funcional principal deberá enterar debidamente a quien quede a cargo de las funciones.

6.7. La Fuerza Aérea Colombiana a través de cada Unidad Militar pondrá a disposición de la Agencia Logística las instalaciones de cocina, así como los servicios de agua potable necesaria para la elaboración de los alimentos, (dando cumplimiento a la Resolución 2115 del 22 de junio del 2007 del Ministerio de Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) por ende deberá realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos que la normatividad exige según la población y entregara dichos resultados a la Agencia Logística.

6.8. La Fuerza Aérea Colombiana a través de cada Unidad Militar garantizara el suministro de energía eléctrica, agua potable a la temperatura y presión requeridas para realizar limpieza y desinfección efectiva, y demás elementos que existan en el área de la unidad de producción de servicios de alimentos del respectivo comedor de tropa. Los servicios de Energía Eléctrica, Agua Potable, Gas Propano y/o Natural, ACPM y demás combustibles necesarios para la preparación de los alimentos, serán asumidos por cada Unidad Militar.

6.9. La Fuerza Aérea Colombiana a través de cada Unidad Militar se compromete a suministrar a la Agencia Logística todo el material de equipos, utensilios de cocina y menaje requerido para realizar la preparación de los alimentos en forma eficiente. Los utensilios deberán ser de material no tóxico, ni corrosivo, ni en madera, serán en plástico o acero inoxidable, así mismo deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.

6.10. Deberá garantizar que el menaje empleado por los soldados para consumo de los alimentos sea el suministrado por la Fuerza Aérea Colombiana de acuerdo a la Norma Técnica del menaje. Así mismo, los elementos de aseo para el lavado del menaje de los soldados es responsabilidad de cada unidad militar

6.11. Deberá suministrar todos los elementos y productos de aseo relacionados con el aseo de:

- Área donde se consumen los alimentos
- Menaje utilizado para el consumo de los alimentos

Cuando se hace referencia a elementos, corresponde a: escobas, recogedores, canecas, bolsas plásticas, cepillos, traperos, baldes, bayetillas, esponjas, etc.

Los productos de aseo corresponden a: creolina, desinfectantes, jabón menaje, jabón pisos, ambientador, cera, etc.

6.12. Deberá garantizar que el personal de soldados consuma los alimentos dentro de los comedores de tropa que se encuentren asignados a la ALFM.

6.13. La Fuerza Aérea Colombiana a través de las Unidades Militares del Comando Aéreo de Combate No.6 y Grupo Aéreo del Oriente, asumirá el transporte de los víveres para los siguientes comedores:

- **CACOM-6:** Transporte Aéreo y/o fluvial desde Florencia – Caquetá y/o aéreo desde Bogotá.
- **GAORI:** Transporte Aéreo desde Bogotá

El CACOM-6 y el GAORI deberán hacer las coordinaciones necesarias con el Comando Aéreo de Transporte Militar, para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares pueda ingresar las

materias primas necesarias para la preparación de los alimentos que serán enviadas en el vuelo de apoyo.

- 6.14.** La Fuerza Aérea Colombiana se compromete a llevar los alimentos preparados con destino a los sectores o núcleos ubicados en la unidad militar pero distantes del comedor de tropa, en forma adecuada y oportuna (empacados en la cantidad y recipientes asignados por la Unidad Militar para tal fin, como en portacomidas, contenedores térmicos, etc.), los recipientes y empaques de alimentos deberán cumplir con los siguientes parámetros:
- Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento
 - El material del envase deberá ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación
 - No deben haber sido utilizados previamente para algún fin diferente que pudiese ocasionar la contaminación del alimento a contener
 - Deben ser inspeccionados antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y completos
 - Se deben mantener en adecuadas condiciones de almacenamiento, cuando no estén siendo utilizados
 - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
- 6.15.** Asignar una oficina para el administrador del comedor, la cual queda bajo su control y responsabilidad
- 6.16.** Con base en el listado de fechas de vencimiento de los conceptos sanitarios suministrados por la ALFM, la Dirección Logística de los Servicios, informará a las Unidades Militares las posibles fechas en que el Ente Territorial de Salud realizará la visita para verificación o renovación del concepto.
- 6.17.** Permitir el ingreso de los Entes Territoriales de Salud para la evaluación que se realiza anualmente con el fin de emitir el certificado de la Secretaría de Salud.
- 6.18.** Trimestralmente en cada Unidad Militar, que tenga el comedor bajo la administración de la ALFM, se emitirá un documento donde se plasme el concepto de la alimentación y percepción del servicio prestado a través de la modalidad de comida caliente con el fin de tomar acción oportuna por las partes frente a las posibles novedades que se puedan presentar así mismo mensualmente se remitirá por correo electrónico a la ALFM los conceptos de alimentación de comida caliente de cada Unidad Militar. Dichos documentos harán parte del informe de supervisión correspondiente y se comunicara por este o el delegado contractual a la ALFM el resultado de los mismos.
- 6.19.** Compromisos específicos GACAR:
- En caso de que el personal de soldados asignados en apoyo al comedor de tropa, permanezca menos de 6 meses apoyando la manufactura; la Unidad Militar deberá hacerse cargo de la entrega de dotación del soldado asignado para esta labor.
 - La Unidad Militar se hará cargo de la fumigación de las áreas de almacenamiento, producción y línea de distribución, correspondientes al comedor.
 - El Escuadrón de Apoyo Logístico deberá coordinar el transporte de los víveres secos y/o frescos para el personal del comedor de tropa del GACAR, desde el Puerto hasta la Unidad Militar cuando la ALFM lo requiera.

7. OBLIGACIONES COMPARTIDAS ENTRE LAS UNIDADES MILITARES Y LAS REGIONALES DE LA AGENCIA LOGISTICA

- 7.1.** El supervisor funcional y el administrador de la partida de alimentación de cada Unidad Militar, deberán llevar a cabo una reunión trimestral con el Director Regional de la Agencia Logística que

atiende la Unidad Militar, con el fin de evaluar el servicio que se está prestando y determinar las opciones de mejora, dejando constancia escrita y firmada por los asistentes a la reunión efectuada.

- 7.2. La Agencia Logística y la Unidad Militar, de acuerdo al cronograma establecido en el programa de control de plagas o cada vez que haya presencia de plagas, roedores y bichos rastreros, deberá efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control dejando constancia del mismo, de acuerdo a las zonas a su cargo, para ALFM aplican las áreas de almacenamiento, producción y línea de distribución, y para la UMA de la FAC corresponden las áreas circundantes al comedor de tropa y las acciones de desinfección ambiental. En caso que se presente alguna novedad en el comedor relacionada con plagas, la ALFM deberá remitir al Grupo o Escuadrón de Apoyo Logístico el informe respectivo.
- 7.3. No se admitirá la presencia de animales domésticos dentro del centro de producción, ni dentro del Comedor de Tropa, ni las áreas circundantes al comedor de tropa, el Administrador del comedor de tropa y el Administrador de la Partida de Alimentación velará porque la norma se cumpla de manera estricta.
- 7.4. El Supervisor Funcional, Administrador de Partida, Administrador del Comedor de Tropa y servicios de régimen interno deberán velar por que los soldados auxiliares de cocina utilicen la dotación suministrada por la ALFM. En caso de que el soldado permanezca más de una semana sin la dotación requerida debido a que el contratista no la suministre deberán informar formalmente a la Dirección Logística de los Servicios.
- 7.5. El administrador de la Partida de alimentación y el administrador del comedor de tropa de la ALFM velarán por el cumplimiento de los siguientes requisitos de almacenamiento:
 - Se compromete a que la recepción de los productos (materia primas o alimentos sin procesar) en el comedor de tropa, deberá darse en condiciones óptimas (lugar limpio, debe estar seco aireado y con luz) evitando el deterioro y contaminación de los mismos, debido a la manipulación inadecuada (sin ser arrojados con brusquedad o golpeándolos).
 - Las materias primas o alimentos sin procesar se deben recibir en un lugar limpio y protegido del medio ambiente, debe estar seco, aireado y con luz.
 - Las materias primas se deben almacenar garantizando la debida rotación de acuerdo con la vida útil, en un área específica, separadas físicamente de las demás áreas de trabajo, en una estructura adecuada (tarimas, estibas, anaqueles, alacenas, etc.) separadas del piso, para facilitar la limpieza de estos y evitando la posibilidad de contaminación con polvo y plagas.
 - Las materias primas se deben ubicar de forma que permita la rotación, manteniendo así el principio PEPS “primeros que entran, primeros que salen”.
 - Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas con tapa, anaquel o armario.
 - La unidad garantiza el sitio o área para el almacenamiento de productos químicos, tóxicos, elementos de aseo y/u otros productos diferentes a alimentos.
 - Las puertas de los equipos de congelación, refrigeración y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y sólo se abrirán al momento de guardar o sacar los alimentos. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
 - Los productos que requieran cadena de frío deberán ser almacenados según su conservación, con el fin de evitar la contaminación y/o proliferación de microorganismos, siempre y cuando la fuerza garantice que estos equipos se encuentran en óptimas condiciones.
 - En caso de que los comedores de tropa no tengan concepto sanitario vigente, la Fuerza Aérea y la Agencia Logística realizarán mesas de trabajo para determinar las necesidades de mantenimiento de infraestructura y equipos fijos.
 - En el evento que la Jefatura de Inteligencia Aérea requiera información relacionada con el personal de servidores públicos del contratista asignados a la ejecución del presente contrato, solicitará de manera escrita a la Dirección General notifique al funcionario y realice las coordinaciones necesarias para dar cumplimiento a lo solicitado. Cuando se presenten

situaciones que afecten los protocolos de seguridad de la Fuerza, el contratista procederá al cambio del funcionario sin afectar la ejecución del contrato.

- En todo momento debe imperar el buen trato hacia los servidores públicos y en especial los beneficiarios del servicio, por parte de las personas que realizan la operación.
- La Agencia Logística y Fuerza Aérea Colombiana, deben cumplir con el plan de saneamiento básico de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad vigente.

8. TRAMITE DE PAGO.

El trámite de pago se adelantará mediante cierre mensual, con corte el día (25) veinticinco de cada mes, excepto el mes de diciembre, validándose el consolidado total de estancias suministradas por los conceptos de: Abastecimiento de las diferentes modalidades en el periodo a facturar; el Supervisor Funcional y el Administrador de la partida de alimentación de la UMA, enviarán al Supervisor General dentro de los 3 días hábiles siguientes al cierre el acta mensual de ejecución a nivel regional (con las firmas de la Regional de la Agencia Logística y la Unidad Militar), de acuerdo a formato establecido por la Agencia Logística.

El pago se consolida con la totalidad de la sumatoria de las actas de ejecución de cada Unidad Militar a nivel regional, elaborándose el acta mensual de ejecución a nivel nacional junto con la factura expedida por La Agencia Logística con corte día (25) de cada mes y se pagará por parte del Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana dentro del PAC del mes siguiente a la fecha de radicación de los documentos de pago del corte, excepto en el mes de diciembre que el pago se constituirá en cuentas por Pagar y será cancelado en el primer trimestre del año siguiente a la radicación de los documentos de pago del corte del mes de diciembre, gestión que debe ser previamente coordinada entre la Agencia Logística y el supervisor principal del contrato.

Todo lo anterior previa presentación de la facturación, el acta de recibo a satisfacción suscrito por el Supervisor General del Contrato y demás trámites administrativos a que haya lugar.

El Supervisor General realizará el trámite de solicitud de asignación de cupo de PAC ante la Dirección Financiera de la Fuerza Aérea Colombiana con el fin de efectuar el pago en el cupo del mes siguiente a la entrega por parte de la Agencia Logística de la documentación completa para pago dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 2024 de 2020.

Lo anterior se realizará en cada una de las vigencias contratadas, por los valores relacionados a continuación o los valores determinados en las modificaciones realizadas durante la ejecución del contrato.

Vigencia 2022	\$ 448.823.862
Vigencia 2023	\$ 8.000.000.000
Vigencia 2024	\$ 8.500.000.000
Vigencia 2025	\$ 8.500.000.000
Vigencia 2026	\$ 4.950.000.000
Total presupuesto asignado	\$ 30.398.823.862

La Agencia Logística para cada pago deberá allegar la siguiente documentación:

- Acta de ejecución mensual a nivel nacional.
- Factura del suministro de alimentación a nivel nacional.
- Planilla de aportes PILA.
- Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales.

Nota: Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el parágrafo 11 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 0723 de 2013, el contratista probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, según corresponda. Dicho documento deberá certificar que se ha realizado el pago de los aportes correspondientes a los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha cierre del Proceso de Selección.

9. NOTIFICACIONES

Para todas las coordinaciones relacionas con la ejecución del contrato, además de las notificaciones por SECOP II, las partes informarán formalmente los datos correspondientes a la persona de contacto (nombre, correo electrónico y numero de celular) con las cuales se deberán realizar los trámites operativos del contrato.

10. DEFINICIONES:

Las expresiones incluidas en el anexo técnico y que son definidas a continuación deberán ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados deben ser entendidos con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con solicitud de oferta.

Los términos no definidos en los documentos referenciados o en el anexo técnico deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

PALABRA O TERMINO	DEFINICIÓN
Estancia	Es el monto en dinero para la partida diaria de alimentación. Está compuesta por desayuno, almuerzo, cena y refrigerio de conformidad con lo establecido en la <i>Resolución 1391 del 24 de Marzo de 2022 del Ministerio de Defensa Nacional</i>
Plato servido en línea de distribución	Hace referencia al plato elaborado y suministrado en los comedores por la modalidad de comida caliente, de acuerdo con el menú concertado y el valor de la partida.
Año Fiscal	Es el período comprendido entre el 1° de enero y el 31 de diciembre de cada año fiscal.
Diseños de menús	Corresponde a la relación diaria de alimentos que conforman un Plato servido en la barra o línea de servicio y el correspondiente refrigerio. Se concertarán entre el Comité de Alimentación Soldados y el Contratista, teniendo en cuenta los topes presupuestales del valor de la estancia vigente.

Infraestructura	Activos fijos producidos, que se utilizan repetida y continuamente en procesos de producción por más de un año y cuyo precio es significativo (Fondo Monetario Internacional, 2014, pág. 197), en este caso edificios y estructuras necesarias para el desarrollo de las funciones de las entidades que son sección presupuestal dentro del Presupuesto General de la Nación.
Equipos	Son todos los dispositivos, aparatos, herramientas de propiedad del MDN - Fuerza Aérea Colombiana (Contratante) y/o de la Agencia, Logística de las Fuerzas Militares (Contratista), que son utilizados en las instalaciones de los comedores de tropa para prestar el servicio de alimentación.
Garantía Técnica	La garantía técnica cubre los siguientes requisitos: La Agencia Logística se compromete a entregar: 1. Víveres secos y frescos en especie soportados en fichas técnicas y normatividad legal colombiana vigente y 2. Preparar la comida caliente dando cumplimiento a la normatividad vigente que garantice las condiciones mínimas sanitarias para el procesamiento de alimentos, por el término de ejecución del presente contrato. PARÁGRAFO PRIMERO: TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA: a) Durante el término de la garantía, el CONTRATISTA debe garantizar que su respuesta es de setenta y dos (72) horas a partir del requerimiento de la Dirección Logística de los Servicios, previo informe del supervisor y del comité técnico, con la obligación de reponer, en el lugar que indique la Administración dentro del territorio nacional, los bienes que por mala calidad sean devueltos. b) Estarán a cargo del CONTRATISTA todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.
Auxiliar de cocina	Es el personal de funcionarios designado por la Agencia Logística y el personal de soldados asignado por la Fuerza Aérea, para apoyar el servicio de alimentación en los comedores de tropa, según cantidad y número de personas, definido en el anexo técnico.
Eximentes de responsabilidad	Definidos en el artículo 1 de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil.
Escoltas	Servicios de Seguridad que las Fuerzas Militares, en su calidad de garantes de la seguridad nacional, se obligan para con la Entidad Contratista en procura de garantizar que los vehículos de transporte de la Entidad logren la entrega de los víveres en las instalaciones militares receptoras, cuando medie solicitud del contratista por razones de orden público y se cuente con un panorama de riesgo que así lo establezca por parte de las Fuerzas previa coordinación con el comandante.

Se realizó la comparación del anexo técnico remitido y coincide con el anexo técnico del proceso.


CT. LUIS CARLOS TORRES LEYTON
 Comité Evaluador Técnico
 15-12-2022