PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
No. 009-005-2023

OBJETO: "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES",

PÁGINAS WEB: www.colombiacompra.gov.co , www.agencialogistica.gov.co

FECHA DE ELABORACIÓN: (10 FEBRERO DE 2023)

TABLA DE CONTENIDO

1. CAPITULO I INTRODUCCIÓN

2. CAPITULO II ASPECTOS GENERALES

2.1 Invitación a las veedurías ciudadanas
2.2 Compromiso anticorrupción
2.3 Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación
2.4 Diligencia debida e información sobre el proceso de Selección Abreviada
2.5 Comunicaciones
2.6 Idioma
2.7 Definiciones
2.8 Proyecto Pliego de Condiciones
2.9 Convocatoria no limitada a Mipymes
2.10 Modificaciones y aclaraciones al contenido del Proyecto Pliego de condiciones
2.11 Cierre del proceso y entrega de la propuesta
2.12 Expedición de Adendas en la Selección Abreviada

3. CAPITULO III DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Clasificación UNSPSC
3.2 Presupuesto Oficial
3.3 Forma de pago
3.4 Plazo de Ejecución
3.5 Lugar de entrega de los bienes
3.6 Firma del Contrato
3.7 Liquidación del Contrato

4. CAPITULO IV REQUISITOS HABILITANTES

4.1. CAPACIDAD JURÍDICA

4.1.1 Persona Jurídica Nacional de Naturaleza Privada
4.1.2 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública
4.1.3 Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero
4.1.4 Personas naturales o con establecimiento de comercio
4.1.5 Apoderado

4.1.6 Propuestas Conjuntas
4.1.7 Promesa de Sociedad Futura.
4.1.8 Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato

4.2 OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES

4.2.1 Carta de Presentación de la Propuesta
4.2.2 Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
4.2.3 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.
4.2.4 Identificación Tributaria
4.2.5 Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República
4.2.6 Consulta de Multas Código de Policía - SRNMC
4.2.7 Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación
4.2.8 Certificación bancaria
4.3 Experiencia Habilitante
4.4. Capacidad Financiera
4.4.1. Proponentes nacionales y extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia
4.4.2. Proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia- no obligado al RUP.
4.4.3. Indicadores Financieros del Proponente
4.4.4. Capacidad Organizacional
4.4.5. Rentabilidad del Patrimonio (Roe)
4.4.6. Rentabilidad del Activo (Roa)

5. CAPITULO V EVALUACIÓN DE LA OFERTA

5.1 Factor Económico
5.2 Factor Técnico
5.2.1 Cumplimiento especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.

6. CAPITULO VI OFERTA

6.1. Presentación de la propuesta
6.2. Retiro de la Oferta
6.3. Declaratoria de desierta
6.4. Criterio de Desempate
6.5. Devolución de Garantías de seriedad.

6.6. Causales de Rechazo
6.7. Adjudicación
6.8. Audiencia pública de subasta inversa electrónica
6.9. Procedimiento para el desarrollo de la subasta inversa Electrónica
6.10. Reglas que se deben tener en cuenta en la Audiencia de Subasta Inversa Electrónica

7. CAPITULO VII RIESGOS Y GARANTÍAS

7.1. Tipificación, estimación, asignación de riesgos previsibles y Mecanismos de Cobertura
7.2. Garantía de seriedad de la oferta
7.2.1. Validez de la oferta
7.2.2. Alcance del amparo de la Garantía
7.3. Garantías contractuales

ANEXOS

Anexo No. 1 Cronograma del Proceso
Anexo No. 2 Obligaciones del Contratista
Anexo No. 3 Lugares de entrega y cuadro de precios de referencia
Anexo No. 4 Minuta del Contrato

FORMULARIOS

Formulario No. 1 Carta de Presentación de la Propuesta
Formulario No. 2 Datos básicos beneficiario cuenta SIIF
Formulario No. 3 Formulario para Acreditar la Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional Extranjeros
Formulario No. 4 Pacto de Confidencialidad
Formulario No. 5 Compromiso Anticorrupción
Formulario No. 6 Especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.

CAPITULO I
INTRODUCCIÓN

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares pone a disposición de los interesados el Proyecto de Pliego de Condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato, cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES".**

Los estudios y documentos previos, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP– http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica y en la página web de la Entidad www.agencialogistica.gov.co.

Consultando el link del proceso y el archivo contentivo en el pliego de condiciones publicado en el portal de contratación o página Web de la entidad. En este evento, es de exclusiva responsabilidad del interesado verificar que la información adquirida a través del portal de contratación o página web de la entidad corresponda al proceso, no siendo de recibo reclamo alguno al respecto.

CAPITULO II
ASPECTOS GENERALES

2.1 INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y conforme con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los documentos del proceso en el SECOP, y así acatar estrictamente el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, y responsabilidad de los postulados que rigen la función administrativa, que conlleven al éxito del proceso contractual.

2.2 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

La propuesta debe estar acompañada del Compromiso Anticorrupción firmada por el proponente o por el Representante Legal o Apoderado, constituido en debida forma para el efecto con la correspondiente prueba de ello, el cual debe ser diligenciado según el **Formulario No. 5** de este pliego de condiciones.

2.3 COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Cada proponente debe sufragar todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección y contratación.

Los proponentes tienen la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en el pliego de condiciones.

2.4 DILIGENCIA DEBIDA E INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA

Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para el ofrecimiento del objeto del presente proceso, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.

Por la sola presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, no entregará para los fines de presentación y preparación de propuesta para el presente proceso, material, documentación o manuales de ninguna naturaleza asociados a las descripciones y especificaciones técnicas de los elementos que se van a adquirir, excepto la información suministrada en el pliego de condiciones. En consecuencia, es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con el suministro de los bienes y/o servicios que se solicitan a través de la presente selección abreviada, conocer plenamente las condiciones técnicas de los bienes y/o servicios a suministrar, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.
La consulta por cualquier persona, o de cualquier información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier

persona, ya sea en forma verbal o escrita, con respecto a una operación propuesta que involucra a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no podrá ni debe considerarse como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, por parte de los funcionarios, asesores, consultores externos o representantes de estos.

Se recomienda al proponente, que obtenga asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que consideren necesaria para la presentación de una propuesta. El proponente debe informarse sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección, es decir, la legislación vigente en la República de Colombia y del contrato que se celebrará como consecuencia de la misma.

En el evento que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni le dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones deriven en posteriores sobrecostos para el contratista.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, debe tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que ellos sean, se deben basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

2.5 COMUNICACIONES

Los proponentes deben enviar su correspondencia a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de la plataforma SECOP II.

2.6 IDIOMA

La propuesta debe ser presentada por escrito, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y deberá ser entregada dentro del plazo de la presente selección abreviada.

2.7 DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son usados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015.
Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES	
ADENDAS	Es el documento por medio del cual la Entidad Estatal modifica los pliegos de condiciones.
ADJUDICACIÓN	Es la decisión final de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	Es el sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, conocido por las siglas UNSPSC.
CONTRATISTA	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Selección.
CONTRATO	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos que instrumentan la relación contractual que se busca establecer a través del presente Proceso de Contratación.
CRONOGRAMA	Es el documento en el cual la Entidad Estatal establece las fechas, horas y plazos para las actividades propias del Proceso de Contratación y el lugar en el que estas deben llevarse a cabo.
DOCUMENTOS DEL PROCESO	Son: (a) los estudios y documentos previos; (b) el aviso de convocatoria; (c) los pliegos de condiciones o la invitación; (d) las Adendas; (e) la oferta; (f) el informe de evaluación; (g) el contrato; y cualquier otro documento expedido por la Entidad Estatal durante el Proceso de Contratación.
MIPYME	Es la micro, pequeña y mediana empresa medida de acuerdo con la ley vigente aplicable.
OFERTA	Es la propuesta presentada a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por los interesados en ser el contratista del Proceso de Selección objeto del presente Pliego de Condiciones.
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	Es el plan general de compras al que se refiere el artículo 74 de la Ley 1474 de 2011 y el plan de compras al que se refiere la Ley Anual de Presupuesto. Es un instrumento de planeación contractual que las Entidades Estatales deben diligenciar, publicar y actualizar en los términos del presente decreto.
PLIEGO DE CONDICIONES	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su oferta para participar en el Proceso de Selección del contratista y tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso.
PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD	Es la posición que ocupa el Proponente que, una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en el presente Pliego de Condiciones.
PROCESO DE CONTRATACIÓN	Es el conjunto de actos y actividades, y su secuencia, adelantadas por la Entidad Estatal desde la planeación hasta el vencimiento de las garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o las condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes o el vencimiento del plazo, lo que ocurra más tarde.

DEFINICIONES	
PROPONENTE	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.
RIESGO	Es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato
RUP	Es el registro único de proponentes que llevan las cámaras de comercio y en el cual los interesados en participar en Procesos de Contratación deben estar inscritos.
SMMLV	Es el salario mínimo mensual legal vigente.
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web

2.8 PROYECTO PLIEGO CONDICIONES

El proyecto de pliego de condiciones se podrá consultar en el portal transaccional SECOP II, y en la página web de la entidad: **www.agencialogistica.gov.co** desde la fecha establecida en el **Anexo 1 "CRONOGRAMA DEL PROCESO".**

2.9 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES:

La entidad respecto a la limitación a MiPymes, actuara bajos los parámetros legales y en atención al Concepto C – 043 de fecha 09 de febrero de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente a través del Doctor JORGE AUGUSTO TIRADO NAVARRO Subdirector de Gestión Contractual ANCP-CCE donde aclara los siguientes temas:

LEY DE EMPRENDIMIENTO – Ley 2069 de 2020 – Vigencia / MIPYMES – Ley 2069 – Artículo 34 – Convocatorias limitadas – Vigencia / SELECCIÓN OBJETIVA – Contratación estatal – Concepto / EMPATE – Procedimiento de selección – Concepto / FACTORES DE DESEMPATE – Características – Límites / FACTORES DE DESEMPATE – Ley 2069 – Artículo 35 – Acreditación.

"(…)

2.2. Regulación de las convocatorias limitadas a Mipymes en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. Eficacia y alcance de la potestad reglamentaria

El artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 establece nuevas reglas sobre la promoción al desarrollo en la contratación estatal. Concretamente, modifica el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, prescribiendo lo que se indica a continuación:

i) Encomienda, con carácter imperativo, al gobierno nacional definir las condiciones y los montos para que las entidades estatales –cualquiera sea su régimen contractual–, los patrimonios autónomos constituidos por aquellas y los particulares que administren recursos públicos, efectúen convocatorias limitadas a MiPymes en los procesos de contratación. Y agrega que estas convocatorias se pueden realizar también en el ámbito municipal o departamental en el que se ejecute el contrato.

ii) Indica que dichas convocatorias se deben efectuar –y así lo deberá reglamentar el gobierno nacional– siempre y cuando, antes del acto administrativo de apertura del proceso de selección, por lo menos dos (2) MiPymes hayan manifestado su interés.

iii) Determina que uno de los parámetros que deberá tener en cuenta el gobierno nacional para reglamentar la materia es el cumplimiento de los compromisos 4 Artículos 46 al 73. 5 Artículos 74 al 83. Página 5 de 20 internacionales vigentes. Es decir que se deberán considerar las estipulaciones contenidas en los tratados comerciales suscritos entre Colombia y otros Estados.

iv) Establece que, en el reglamento, el gobierno nacional podría establecer condiciones preferenciales para los bienes y servicios producidos por las MiPymes, sin contrariar los compromisos internacionales vigentes.

v) Aclara que tanto las convocatorias limitadas a MiPymes, como las condiciones preferenciales a favor de los bienes y servicios producidos por estas, no es óbice para que deban cumplir las exigencias técnicas y económicas del proceso de selección.

vi) Señala que el reglamento que expida el gobierno nacional, además de las convocatorias limitadas a MiPymes, deberá contener disposiciones normativas que permitan la provisión de bienes y servicios, a través de la celebración de contratos estatales con algunas personas que gozan de especial protección constitucional. Entre tales personas se encuentran las que tengan condiciones de pobreza extrema, las desplazadas por la violencia y quienes estén en procesos de reintegración o reincorporación, entre otras que incluya el reglamento.

vii) Precisa que la posibilidad de participar en convocatorias limitadas a mipymes se encuentra condicionada a que estas acrediten como mínimo un año de existencia, con el certificado expedido por la cámara de comercio respectiva o por la autoridad que sea competente para ello.

viii) Hace obligatorio el cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 90 a 95 de la Ley 418 de 1997 –normas que establecen la obligación de declarar la caducidad y la liquidación unilateral cuando el contratista beneficie grupos armados organizados al margen de la ley– en la ejecución de los contratos celebrados en virtud del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020.

Luego de explicar las reglas incluidas en la nueva regulación de la promoción del desarrollo en la contratación estatal, previstas en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, y habiendo aclarado que dicha norma modificó el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, conviene preguntarse qué sucede con la vigencia del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, que, hasta la expedición de la Ley 2069 de 2020, regía las convocatorias limitadas a MiPymes. En opinión de esta Agencia, dicho artículo del Decreto reglamentario no está vigente, porque su contenido es contrario al del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. En tal sentido, ha perdido fuerza ejecutoria, de conformidad con el artículo 91, numeral 2, de la Ley 1437 de 2011, el cual establece que los actos administrativos –categoría que, como es sabido, incluye los decretos reglamentarios– dejan de ser obligatorios o decaen «Cuando desaparezcan sus fundamentos de hecho o de derecho».

Si los decretos reglamentarios que profiere el Presidente de la República en ejercicio de la potestad que le confiere el artículo 189, numeral 11, de la Constitución Política, buscan «la cumplida ejecución de las leyes», y si la disposición legal que había servido de fundamento a la expedición del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 –es decir, el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007– fue modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, puede concluirse que la disposición reglamentaria decayó, por desaparición de su fundamento de derecho. Es decir, el fundamento de derecho, que era el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, fue subrogado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. Sin embargo, no es solo por una razón formal que se deduce la pérdida de fuerza ejecutoria del artículo 2.2.1.2.4.2.2. Del Decreto 1082 de 2015, sino también por un argumento material, como se explica a continuación.

Además de que el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 perdió el fundamento legal, su contenido es contrario al del nuevo artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. En efecto, este último artículo no consagra las mismas exigencias para las convocatorias limitadas a MiPymes. Concretamente, no incluye todos los requisitos que, hasta la entrada en vigencia de la Ley 2069 de 2020, establecía el artículo 2.2.1.2.4.2.2. Del Decreto 1082 de 2015. Esta norma indicaba en su primer inciso que la entidad estatal solo podía limitar la convocatoria a las MiPymes nacionales si se trataba de procesos de selección de licitación pública, selección abreviada y concursos de méritos. Por su parte, tal restricción no se encuentra en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020.

Adicionalmente, el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 exigía que el valor del proceso de contratación en el que pretendiera limitarse la convocatoria a

MiPymes fuera «[…] menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo». Este requisito tampoco se observa en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. A lo anterior debe agregarse que mientras la nueva disposición legal indica que la convocatoria limitada a MiPymes debe hacerse cuando por lo menos dos (2) de estas hayan manifestado su interés antes de la resolución de apertura del proceso respectivo, el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 condicionaba la limitación de la convocatoria a que la entidad estatal hubiera recibido solicitudes de por lo menos tres (3) MiPymes, a más tardar un día hábil antes de la apertura del proceso de selección.

Las diferencias evidenciadas son suficientes para mostrar que, además de la pérdida de fuerza ejecutoria del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, por la desaparición de su fundamento de derecho, se advierte una manifiesta oposición entre dicho enunciado normativo y el nuevo contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020. Ante esta contradicción, se debe aplicar la consecuencia jurídica prevista en el artículo 84 de la Ley 2069 de 2020, según la cual esta «deroga […] todas las disposiciones que le sean contrarias». Entonces, puede afirmarse que, además del decaimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, debe entenderse derogado.

Por último, no es válido aducir que los apartados normativos del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 que, en su texto, no sean contrarios a la nueva regulación contenida en ***el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 pueden seguirse aplicando. Tal aseveración no es admisible, porque el artículo 34, reiteradamente, señala que el gobierno nacional debe definir las condiciones para la aplicación de las reglas recientemente expedidas, que permitan llevar a cabo las convocatorias limitadas a MiPymes, lo cual demuestra la voluntad legislativa de establecer la necesidad de una nueva reglamentación de dicha materia. En tal sentido, el gobierno nacional podría, mediante el decreto reglamentario que expida, definir nuevas condiciones y montos para las convocatorias limitadas a MiPymes. Por ende, mientras ello no suceda, las entidades estatales, los patrimonios autónomos constituidos por estas y los particulares que ejecuten recursos públicos, no pueden adoptar convocatorias limitadas a MiPymes, pues al tenor del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, la eficacia de esta norma quedó condicionada a la expedición del decreto reglamentario que fije las condiciones de su operatividad."***

2.10 APERTURA DEL PROCESO

La presente selección abreviada por subasta inversa electrónica se abrirá en el lugar y fecha señalados en el **Anexo 1 "Cronograma del Proceso"**.

2.11 MODIFICACIONES Y ACLARACIONES AL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Las solicitudes de aclaraciones y/o modificaciones deben ser radicadas a través del portal SECOP II, y la entidad brindará las respuestas respectivas a través de la misma plataforma.

La consulta y la respuesta a las observaciones formuladas por el (s) proponente(s), no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de la propuesta.
Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.

2.12 CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE LA PROPUESTA

El plazo para el recibo de propuesta es aquel comprendido entre la fecha señalada para la apertura del proceso y fecha y hora establecida para el cierre de la misma, señalado en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso", siempre a través del Portal Transaccional SECOP II.

En ningún caso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se hará responsable de las dificultades en la plataforma SECOP II, por lo que resulta de exclusiva responsabilidad de los proponentes cargar oportunamente la oferta.

2.13 EXPEDICION DE ADENDAS EN LA SELECCIÓN ABREVIADA

Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares lo estime conveniente, o por solicitud de los interesados, se podrá prorrogar el plazo comprendido entre la apertura y el cierre de la selección abreviada, antes de su vencimiento. La petición de prórroga se elevará ante el Ordenador del Gasto que aparece en el anexo 1 "Cronograma del Proceso", con una antelación mínima de un día (01) día hábil a la diligencia de cierre, con el fin de comunicar la decisión sobre la misma a los demás interesados.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuando lo considere o a petición de los interesados en participar, podrá modificar el pliego de condiciones, mediante **ADENDAS NUMERADAS**, tal como lo establece el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, que formarán parte del mismo y serán de obligatorio análisis para la preparación de la propuesta. Este documento debe ser consultado a través de las páginas Web: **www.colombiacompra.gov.co, www.agencialogistica.gov.co.** En todo caso se podrán expedir adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas.

CAPITULO III
DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

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

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO

10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MINIMO 40 GR	UNIDAD
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD
12	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO X 150 GR	UNIDAD
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD
19	KUMIS EN BOLSA – ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS – CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR – LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD

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

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

Los funcionarios designados por la Regional son los únicos autorizados para realizar los pedidos semanales, los cuales se realizaran la semana anterior a las fechas de entrega (de

lunes a viernes), el requerimiento o pedido a través del correo electrónico, en el que se describirán los productos y cantidades requeridas; si se presenta modificación de los pedidos y tiempos de entrega.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato adjudicado a 1 o más lotes, la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

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

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

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

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

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en las Fichas Técnicas de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los

productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores como condición de entrega deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir de cada producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, el proveedor deberá cargar la Factura Electrónica en plataforma Olimpia en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega, adicional debe entregar en el sitio de entrega copia de la misma junto con los certificados de calidad donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Documento de Condiciones Especiales de los lotes a entregar.

RECHAZO DEL PRODUCTO

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

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

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

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

- Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

Aquellas normas que los modifiquen, deroguen, adicionen o actualicen, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5020	502023	50202300	Bebidas no alcohólicas
E	50	5013	501317	50131700	Productos de leche y mantequilla
E	50	5013	501318	50131800	Queso
E	50	5019	501924	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E	50	5019	501923	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
E	50	5030	503075	50307500	Subproductos de frutas frescas
E	50	5019	501925	50192500	Sándwiches y panecillos con relleno
E	50	5020	502023	50202301	Agua
E	50	5020	502023	50202302	Hielo
E	50	5018	501819	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

3.2. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para la presente **CONTRATACIÓN** es de **QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 558.500.000,00 M/CTE).** Distribuidos así;

LOTE DEPARTAMENTO DEL META: TRESCIENTOS SETENTA MILLONES DE PESOS ($370.000.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: CIENTO CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($158'500.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: VEINTE MILLONES DE PESOS ($20.000.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS: DIEZ MILLONES DE PESOS ($10.000.000,00) M/CTE.

NOTA 1: Si un oferente se le adjudica los 2 lotes, la sumatoria de los presupuesto por lotes será adjudicado de manera Global, que será ejecutado de acuerdo a las necesidad de los comedores de tropa.

Adicionalmente el control presupuestal se debe llevar conforme a cada lote.

Los valores y los bienes relacionados en el presente estudio y documentos están incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2023, el cual está publicado en el SECOP II. La única diferencia es el presupuesto asignado Vs presupuesto publicado.

3.2.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el **Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4023 del 09 de febrero de 2023.**

DEPENDENCIA	POSICION DE CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS OVOPRODUCTOS.	PROPIOS	20	CSF
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	20	CSF
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-004 BEBIDAS	PROPIOS	20	CSF

3.3. FORMA DE PAGO:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días

siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

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

- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la **DIAN** (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la **DIAN** mediante Resolución 000488 del 29 de abril de 2022.

- Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

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

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

- Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. **ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU**

VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 25 de Ley 1607 de 2012 y articulo 7 del Decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

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

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

NOTA 1: El pago respectivo se hará con **SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC):** De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que **LA ENTIDAD CONTRATANTE** se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (**PAC**).

NOTA 2: La **AGENCIA LOGÍSTICA** no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

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

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

NOTA 5: Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, **EL PROVEEDOR** deberá cargar la factura electrónica en plataforma Olimpia IT en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de Ley.

3.3.1. TIPO DE CONTRATO:

CONTRATO DE SUMINISTRO de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 968 del Código de Comercio. <CONTRATO DE SUMINISTRO DEFINICIÓN>. El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios.

ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2051 del 31 de octubre de 2022 por el cual se facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será la señora **Ing. Esp. VIANY YESENIA FLÓREZ VILLAMIZAR** de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que se suscriba entre un tercero y la ALFM – Regional Llanos Orientales, se realizará de la siguiente manera:

Estará a cargo de los siguientes funcionarios, **TASD. NIDIA AMADO ALMANZA**, identificado con cedula de ciudadanía No. 40.402.533, quien será el supervisor de la entrega (cantidades y productos) y aval de las especificaciones técnicas de los mismo, consolidará los informes de supervisión, y a su vez, deberá garantizar el control de la ejecución de los saldos de los contratos.

Para la supervisión deberán ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así: Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

3.4. PLAZO DE EJECUCION

Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el **31 de diciembre de 2023,** hasta agotar presupuesto y/o lo que ocurra primero.

NOTA: La ejecución, vigencia y las entregas de los elementos a suministrar del presente proceso está supeditada a los contratos interadministrativos entre ALFM y las FF.MM (Ejército y Fuerza Aérea).

3.5. LUGAR DE EJECUCION

3.6.

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	**BASPC 7**	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	

	VILLAVICENCIO – APIAY	**BISER 20**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 2 y 5 veces por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BATLA**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**CACOM 2**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	CUBARRAL	**BITER 7**	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	
	GRANADA	**BIVAR 21**	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS**	UBICADO EN EL AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	Entre 2 y 5 veces por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22**	SAN JOSE DEL GUAVIARE KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	Entre 2 y 5 veces por semana
	EL BARRANCÓN	**BITER 22**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	**BICAM 24**	CALAMAR KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	**BIAVA-30**	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 2 y 5 veces por semana

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

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

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

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

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

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

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

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013; y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

3.7. FIRMA DEL CONTRATO

El plazo y sitio para la suscripción del contrato resultante del presente proceso de selección abreviada, será el fijado en el Anexo 1 "Datos del Proceso".

Si por algún motivo no se pudiere firmar el contrato dentro del período de validez de la propuesta, el proponente seleccionado tendrá la obligación de anexar el certificado de modificación de la póliza de seriedad que amplíe su vigencia, por un término igual a la mitad del inicialmente fijado.

3.8. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.

La liquidación del contrato se efectuará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

3.9. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 se verificó sí la presente contratación se encuentra cobijada por un Acuerdo o tratado internacional de acuerdo con la información suministrada en el portal web de Colombia Compra.

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	$ 257.061.877		X
	CONSTRUCCIÓN	$ 12.001.460		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	$255.459.239		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.545.923.858		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	$615.703.006		X
	CONSTRUCCIÓN	$23.680.884.850		X
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCÍAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCÍAS Y CONSTRUCCIÓN			X
GUATEMALA				X
TLC CANADÁ	MERCANCÍAS/ SERVICIOS	$336.138.654		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.344.513.162		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	$337.737.809		X
	CONSTRUCCIÓN	$25.725.714.885		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	$610.126.553		X
	CONSTRUCCIÓN	$23.466.405.900		X
COMUNIDAD ANDINA				X

FUNDAMENTOS JURÍDICOS SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA

MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación Estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA, de acuerdo con lo establecido en las siguientes normas:

Ley 1150 de 2007 Artículo 2 Numeral 1 "DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección…Numeral 2 Selección Abreviada.

Artículo 30 Ley 80 de 1993, Art.2 numeral 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 y el procedimiento de selección abreviada por subasta inversa Electrónica señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.5. Del Decreto 1082 de 2015.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad a lo establecido en el artículo No. 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la cuantía del presente proceso no supera los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), por lo cual el presente proceso de selección está limitado a MIPYMES.

Los interesados deberán enviar sus solicitudes de limitar el proceso para los Lotes en que estén interesados en participar de acuerdo a los requisitos establecidos en la ley para tal efecto.

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

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DE LOS OFERENTES, POR PARTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES.

En desarrollo de lo Preceptuado por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto Único reglamentario del sector Administrativo de planeación Nacional", efectuamos el análisis del sector económico y de los oferentes, desde las diferentes perspectivas expresamente requeridas, en el sector relativo al proceso contractual:

SECTOR RELATIVO: Cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES".**

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales es un Establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa, que de acuerdo al Capítulo II del Decreto No.4746 del 30 de diciembre de 2005, que tiene como objeto apoyar a las Fuerzas Militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas. En cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de Defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso humano altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema Integra do de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales, previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas

ambientales y en Seguridad y Salud en el Trabajo. Y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan".

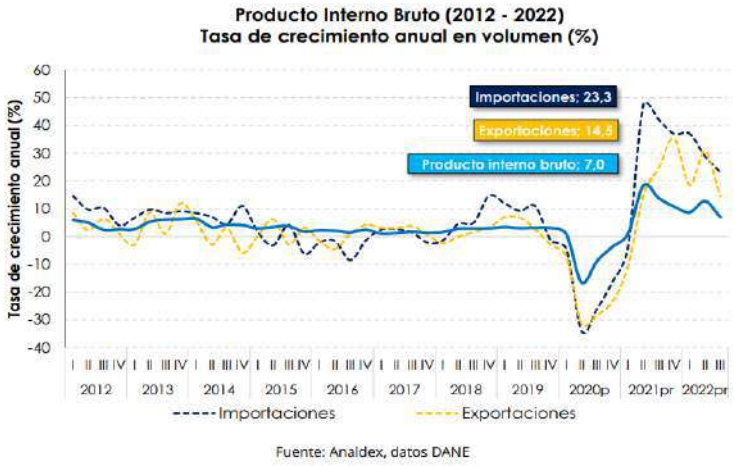
La agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de diferentes Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea) para el flujo de abastecimientos clase I (alimentos). Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de mando atrasados de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones.
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, en cumplimiento de su Misión Institucional, respecto al suministro de alimentación a través de los comedores de tropa, basados en sus menús, para atender los partes diarios de alimentación y en concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional, estipulada en los contratos interadministrativos, requiere contratar **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"**, en las condiciones y cantidades que se requieran de acuerdo a las "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS". Estos refrigerios están conformados por productos lácteos, bebidas no alcohólicas, productos de panadería, alimentos preparados y conservados, y subproductos de frutas frescas.

ANÁLISIS ECONOMICO:

PIB desde el enfoque del gasto

En el tercer trimestre del 2022 se registró un crecimiento de la economía colombiana de 7,0%, con respecto al mismo trimestre del 2021, cifra que se sitúa en el techo del rango de las expectativas de los analistas que lo ubicaban entre un 6,0% y 7,0%.

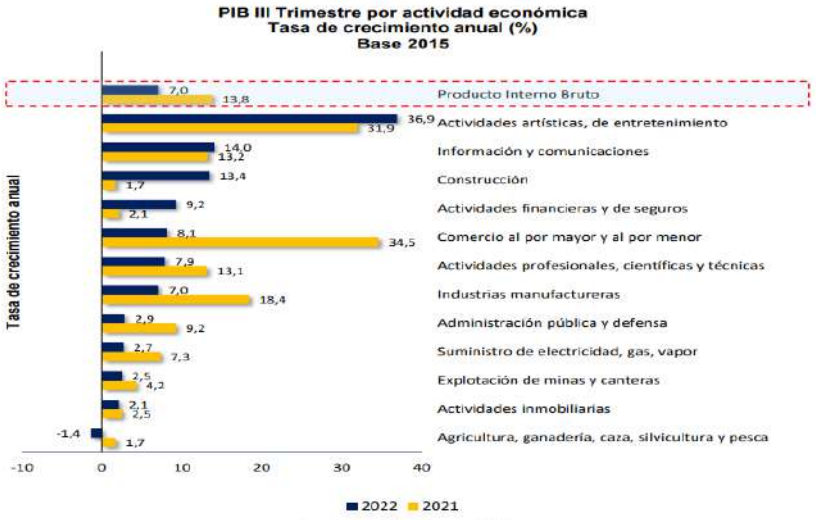
Desde el enfoque del gasto, el consumo final creció 6,7%, explicado principalmente por el crecimiento en el consumo de hogares con un 7,8%. Además, se evidenció un crecimiento en las exportaciones de 14,5% y de las importaciones del 23,3% evidenciando para ambos rubros una clara desaceleración para el tercer trimestre del año.



Fuente: Analdex, datos DANE

PIB desde el enfoque de la producción

Desde el enfoque de la producción se evidenció un crecimiento de todas las actividades productivas frente al mismo periodo del 2021, excepto en el grupo de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, que decreció 1,4%. A partir de este semestre de análisis, es notable la total atenuación del efecto de rebote estadístico producto de la crisis sanitaria. En este periodo, los grupos que más crecieron fueron: actividades artísticas y de entretenimiento con 36,9%, seguido por las industrias de información y comunicaciones con 14,0% y construcción con 13,4%.



Fuente: Analdex, datos DANE

Los que más contribuyeron positivamente a la variación anual del tercer trimestre del valor agregado fueron Comercio, mantenimiento de transporte, almacenamiento, alojamiento y servicios de comida con cerca de 1,6 puntos porcentuales, seguido de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación con 1,1 puntos porcentuales e industrias manufactureras con 0,9 puntos porcentuales.

Con este resultado, según el DANE, se destaca a Colombia como la economía con mayor crecimiento del Producto Interno Producto en el tercer trimestre del año, al comparar con países seleccionados que ya tienen este dato actualizado. Con este resultado, el país alcanza un crecimiento acumulado al tercer trimestre del año del 9,4%.



Fuente: DANE

Si bien aún hay indicadores que muestran una dinámica importante, el pronóstico del mercado es más modesto que en los periodos anteriores y se espera que el PIB para el periodo registre un nivel cercano a 6,5% en su variación anual.

Para varios expertos, la economía en el trimestre muestra algunas señales de desaceleración, y esto ya lo evidencian algunos de los principales datos sectoriales. Tal es el caso de la industria y el comercio, dos de los sectores con mayor peso en la dinámica económica, que oficializaron sus cifras para septiembre la semana pasada, con crecimientos de 6,9% y 7,2%, por debajo de las cifras a dos dígitos que mostraron por varios meses en la primera mitad del año.

En el sector financiero, otro con un peso relevante en el PIB, las utilidades de los bancos han mostrado cifras positivas. Según la Superintendencia Financiera, a agosto alcanzaron $11,3 billones, un incremento de 37,8% si se compara con el mismo periodo del 2021.

Dentro de las actividades primarias, para la construcción, el indicador de producción de obras civiles registró una variación anual de 10,6%, mientras que en el segundo trimestre la cifra fue 12%, pero en el primer trimestre fue 1,8%.
De otra parte, el agro es uno de los sectores que ha mantenido las tasas de crecimiento más tímidas, y las cifras de café, uno de los productos más importantes del renglón, muestran un trimestre no tan bueno. En julio la producción vio una caída de 22% frente al mismo mes de 2021, en agosto crecieron 3,7% en la variación anual, pero en septiembre el balance fue 31% por debajo de 2021.

En el caso de minas y canteras, otro de los sectores que continúa presentando los comportamientos menos positivos versus su referente prepandemia, la producción de crudo y gas ha mostrado un avance moderado en los últimos meses.Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)

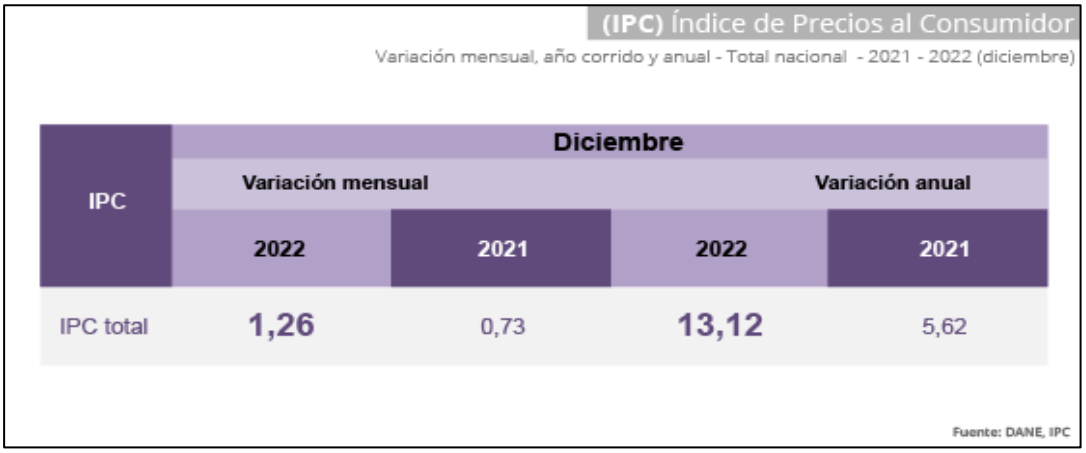
Información actualizada el 18 de enero de 2023

Noviembre de 2022pr



En el mes de noviembre de 2022pr, el ISE en su serie original crece 3,0%, respecto al mismo periodo del año anterior. Comparado con octubre de 2022pr, el ISE decrece 0,1%, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)



(IPC) Índice de Precios al Consumidor

Variación mensual, año corrido y anual - Total nacional - 2021 - 2022 (diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación mensual		Variación anual	
	2022	2021	2022	2021
IPC total	1,26	0,73	13,12	5,62

Fuente: DANE, IPC

En diciembre de 2022, la variación anual del IPC fue 13,12%, es decir, 7,50 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,62%. Este aumento, sin precedentes en este siglo, se explica principalmente por la variación anual del sector de Alimentos y bebidas no alcohólicas, la cual tuvo un aumento de 27,81%. Es decir, aproximadamente un cuarto del comportamiento de la inflación en 2022 se explica por lo ocurrido en cuanto al sector de alimentos.

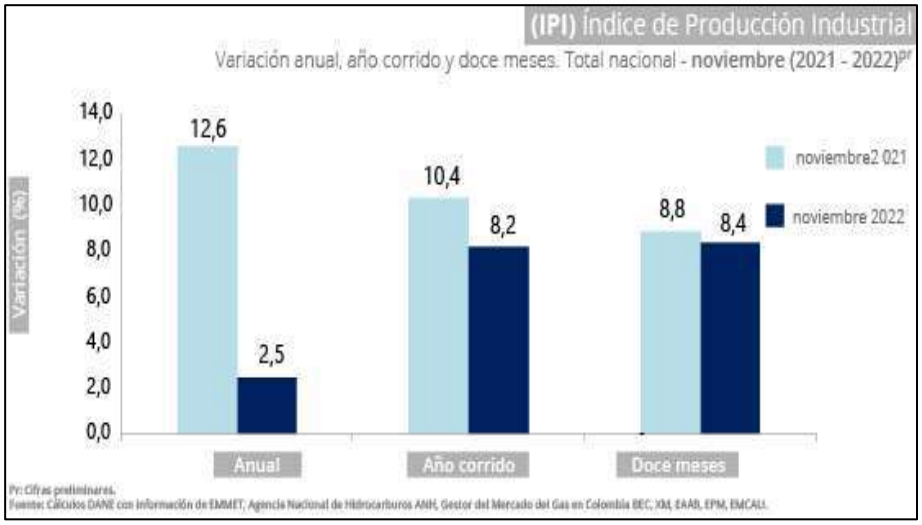
En el análisis de la variación anual de las subclases relacionadas a los alimentos, las que más aportaron fueron comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio con 18,70%, carne de res y derivados con 20,21%, arroz con 54,05%, comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato con 21,40% y leche con 36,65%.

Cabe resaltar que, en el análisis anual y de diciembre de 2022, coincide que la categoría de alimentos es la que más aporta al aumento generalizado de precios. En el último mes del año pasado, el sector de Alimentos y bebidas no alcohólicas presentó un aumento de 2,66%, seguido del sector de Restaurantes y hoteles que presentó un incremento de 2,51%.



Índice de Producción Industrial:

En noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, el Índice de Producción Industrial presentó una variación de 2,5%.



1.2 Resultados anuales por actividades industriales (Noviembre 2022 / noviembre 2021)

En noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, de las 26 actividades industriales 18 presentaron variaciones positivas contribuyendo con 4,1 puntos porcentuales a la variación anual.

Las 8 actividades restantes presentaron variaciones negativas restando 1,6 puntos porcentuales a la variación anual.

Gráfico 4. Variación y contribución anual del Índice de Producción Industrial por actividades industriales
Total nacional
Noviembre (2022 / 2021) Pr

Clase	Descripción	Variación %	Contribución p.p.
T_IPI	**Total Índice de Producción Industrial**	**2,5**	
1000	Elaboración de productos alimenticios	4,3	0,7
2900	Fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques	49,5	0,5
2100	Fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico	15,1	0,5
0600	Extracción de petróleo crudo y gas natural	2,9	0,4
1100	Elaboración de bebidas	4,0	0,3
2400	Fabricación de productos metalúrgicos básicos	17,1	0,3
2300	Fabricación de otros productos minerales no metálicos	6,1	0,3
1400	Confección de prendas de vestir	9,3	0,3
1800	Actividades de impresión y de producción de copias	16,5	0,2
2000	Fabricación de sustancias y productos químicos	2,0	0,2
3520	Distribución de combustibles gaseosos por tuberías	4,2	0,1
2700	Fabricación de aparatos y equipo eléctrico	5,8	0,1
3600	Captación, tratamiento y distribución de agua	1,7	0,1
3510	Generación, distribución y comercialización de energía eléctrica	0,9	0,1
1600	Transformación de la madera y fabricación de productos de madera	20,6	0,1
2800	Fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.	5,6	0,0
3200	Otras industrias manufactureras	2,9	0,0
1500	Curtido y recurtido de cueros y productos de cuero	0,0	0,0
1700	Fabricación de papel, cartón y productos de papel y cartón	-0,6	0,0
2500	Fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo	-1,4	0,0
3000	Fabricación de otros tipos de equipo de transporte	-4,8	0,0
2200	Fabricación de productos de caucho y de plástico	-1,0	0,0
3100	Fabricación de muebles, colchones y somieres	-5,2	0,0
1900	Coquización, refinación de petróleo y mezcla de combustibles	-4,1	-0,2
1300	Fabricación de productos textiles	-10,9	-0,2
0510	Extracción de hulla (carbón de piedra)	-22,3	-1,2

Fuente: DANE, Índice de Producción Industrial, con información de EMMET, Agencia Nacional de Hidrocarburos (ANH), Gestor del Mercado del Gas en Colombia BEC, XM, EAAB, EPM, EMCALI.
Pr: cifras proyectadas
Nota: La diferencia en la suma se da por aproximaciones decimales.
Actualización de año base (de 2016 a 2018).

El DANE dio a conocer el informe sobre el Índice de Producción Industrial (IPI) el cual mostró una mejora en términos generales durante noviembre del año pasado el cual, frente al año 2021 mejoró el 2,5%.

Tres de los cuatro sectores que mostraron mejoría fueron la industria manufacturera presentó una variación 4,5%; el suministro de electricidad y gas de 1,6% y captación, tratamiento y distribución de agua de 1,7%, durante el último mes del 2022.

El que tuvo una disminución fue el sector de explotación de minas y canteras presentó un total de -4,5%. También se reportó que, en noviembre de 2022 frente a noviembre de 2021, de las 26 actividades industriales 18 presentaron variaciones positivas contribuyendo con 4,1 puntos porcentuales a la variación anual. Las 8 actividades restantes presentaron variaciones negativas restando 1,6 puntos porcentuales a la variación anual.

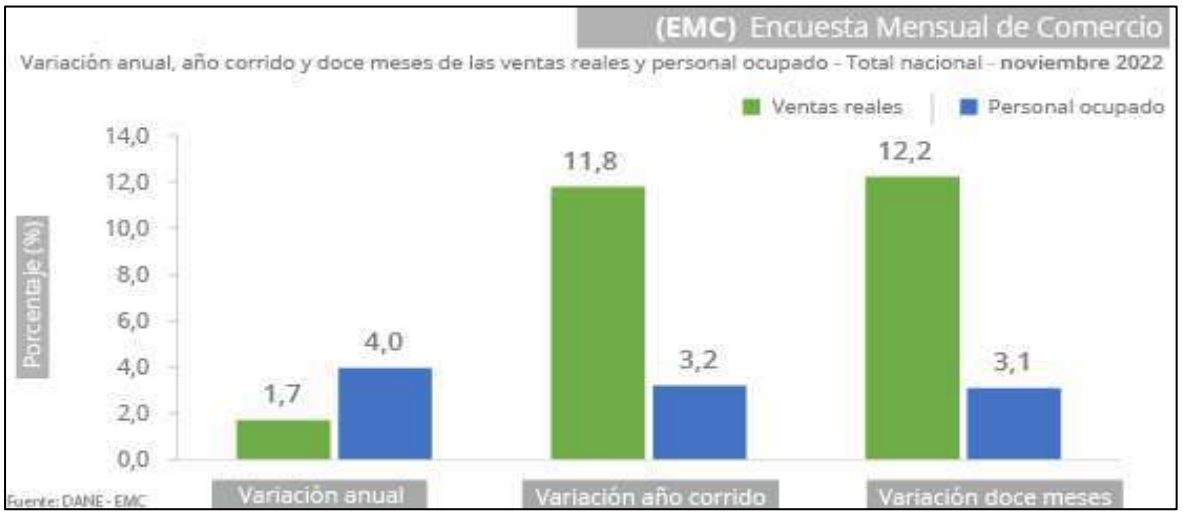
En el periodo enero – noviembre de 2022 frente al periodo enero – noviembre de 2021, el Índice de Producción Industrial presentó una variación de 8,2%. La actividad que presentó variación negativa fue extracción de hulla (carbón de piedra) restando 0,3 puntos porcentuales a la variación año corrido.

El termómetro del Índice explica cómo estuvo la producción de las categorías que más pesan en la industria en general. La elaboración de productos alimenticios, la de mayor peso solo en noviembre vio un repunte anual de 4,3%, casi dos veces más que todo el IPI. Pero un punto interesante es que la fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques, (segundo sector en valor agregado) fue el de mejor comportamiento en el penúltimo mes de 2022.

En el periodo diciembre 2021- noviembre 2022 comparado con el periodo diciembre 2020 – noviembre 2021, los cuatro sectores registraron variaciones positivas. Industria manufacturera presentó una variación de 11,9%; Suministro de electricidad y gas de 4,5%, Explotación de minas y canteras de 0,9% y Captación, tratamiento y distribución de agua de 1,8%.

Ahora bien, frente al 2019, la variación fue del 7,0%. Es importante resaltar que, el Índice de Producción Industrial, mide la relación entre el número total de las fuentes y registros que hacen parte de la operación estadística y el número de fuentes y registros recolectados y acopiados efectivamente para el periodo de referencia. Así mismo, el porcentaje de cobertura por sectores fue del 100%.

Información noviembre 2022



En noviembre de 2022, las ventas reales del comercio minorista aumentaron 1,7% y el personal ocupado creció 4,0% en relación con el mismo mes de 2021. Excluyendo el comercio de combustibles, la variación de las ventas reales del sector fue de 1,6%.

Si se comparan los resultados de noviembre de 2022 con los de noviembre de 2019 se evidencia un incremento de 13,5% en las ventas del comercio minorista y con relación al personal ocupado una caída de 1,2%.

ESTUDIO DEL SECTOR

El sector analizado en el presente estudio se ubica dentro del sector terciario o de servicios, el cual refiere actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales. Generan servicios que ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población en el mundo. Entre los subsectores encontramos el subsector de: comercio, turismo, administración pública, finanzas, consultorio e interventoría, entro otros más.

Los productos objeto del proceso en estudio pertenecen al sector secundario o sector industrial, al sector económico que se ocupa de la transformación de la materia prima en productos de consumo o en bienes de equipo, constituyendo el segundo paso en la cadena productiva luego de la extracción de la materia prima.

El sector secundario es, hoy en día, uno de los más importantes en el desarrollo de la economía de las naciones, pues los procedimientos aplicados a la materia prima para obtener un producto elaborado que va dirigido a los consumidores finales o semielaborado, que alimenta a su vez otras industrias, le añade valor agregado al producto, generando una ganancia mayor al costo de las materias primas.

Ahora bien, el objeto del proceso tiene dos componentes, el primero y principal es el correspondiente al comercio al por mayor de productos alimenticios. Por otro lado, existe un componente dentro del sector de manufactura debido a la calidad de los productos y su línea productiva, en este caso nos ubicaríamos dentro del sector secundario. Por tal motivo, es necesario tener en cuenta ambos sectores, sin embargo, el sector de referencia es el sector comercio pues es allí donde se ejecuta el objeto del contrato.

Lácteos:

El sector lácteo nacional en el acumulado al tercer trimestre de 2022 registró un crecimiento del 3,5% comparado con el mismo periodo de 2021. Aumento del acopio de leche, mejores precios percibidos tanto por los productores primarios como por los intermediarios y una mayor preferencia por los productos nacionales frente a los importados, dado el fortalecimiento de la tasa de cambio y mayores costos logísticos; explicaron este desempeño. En cuanto a la balanza comercial, el sector continúa siendo ampliamente deficitario y con profundidad en el acumulado a septiembre de 2022, donde las importaciones aumentaron en un 42% y las exportaciones descendieron un 47%. En perspectivas, se espera estabilidad en la producción láctea de 2023 y un mayor precio pagado a los productores primarios e intermediarios, aun en medio de un escenario de afectación por las lluvias.

De acuerdo a los datos del boletín de comercio exterior de productos lácteos elaborado por Odepa y reproducidos por Fedeleche, las exportaciones de productos lácteos entre enero y septiembre de 2022 alcanzaron en valor US$ 200,7 millones, lo que representa un alza de 35,6% y supone un aumento de US$ 52,6 millones frente al mismo lapso de 2021.

Mientras que, en septiembre de 2022, los datos liberados por Odepa muestran que los envíos de productos lácteos llegaron a US$ 20,0 millones, registrando un alza de un 67,2% frente al mismo mes del año anterior, lo que supone un aumento interanual de US$ 8,0 millones.

Cabe señalar que, en volumen, las exportaciones de productos lácteos subieron al tercer trimestre un 20,18% hasta alcanzar las 71.149 toneladas, acumulando un total de 11.948 toneladas adicionales frente a 2021. Mientras en el mes de septiembre de 2022 se exportaron 7.175 toneladas, un 50,1% por encima del año anterior.

El precio informado por Odepa en septiembre de 2022 se situó en promedio en US$ 2.790 la tonelada, un alza de 8,1% frente al mismo mes de 2021.

Bebidas no alcohólicas:

En Colombia el sector de las bebidas es el más dinámico con US$29,4 millones exportados a 29 países alrededor del mundo. Contribución que aporta de manera significativa al crecimiento de la industria nacional.

Este sector está conformado por una gran variedad de productos como las gaseosas, los jugos, las bebidas energizantes, el agua, las aguas saborizadas, las bebidas isotónicas y el té. En Colombia, el consumo per cápita de gaseosas se ubica entre 47 y 50 litros por año, mientras que para los jugos es de 5 litros por año.

La elaboración de estos productos está directamente relacionada con los avances tecnológicos. La incorporación de nuevas maquinarias ha permitido el incremento de más empleos, gracias al tamaño de las fábricas y embotelladoras en donde se elaboran las diferentes bebidas. También, la innovación en los procesos de distribución y entrega, y el desarrollo de estrategias de marketing son aspectos determinantes a la hora de competir y sobrevivir en este mercado.

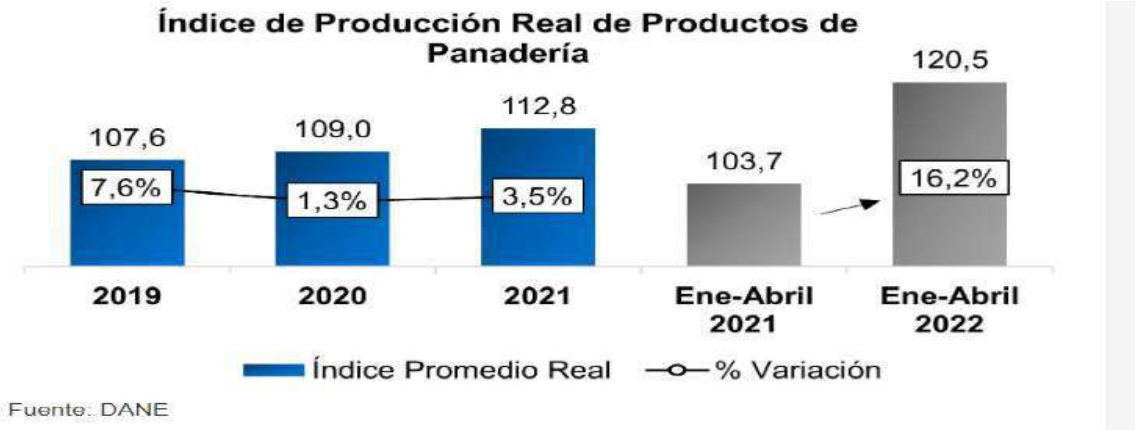
En el desayuno, almuerzo, comida o cena, las mesas de los hogares colombianos se llenan de bebidas. Gaseosas, té, café, agua o jugo. La preferencia en esas elecciones está por cambiar. Hay tres factores principales que modificarán el mercado de bebidas no alcohólicas en Colombia: inflación, consumo saludable y el nuevo impuesto a las bebidas altamente calóricas.

De acuerdo con cifras de la consultora de mercado Kantar, durante el primer semestre de 2022, el 99% de los hogares colombianos gastó al mes, al menos, 13 mil 840 pesos en bebidas no alcohólicas. Lo que representa un incremento del 8,1% respecto del mismo periodo pero de 2021 (12 mil 800 pesos) y un 3,6% respecto a 2020 (13 mil 400 pesos).
Si bien, el gasto de los hogares en la canasta de bebidas creció 8% en comparación con 2021, esto no significa mayor consumo. Según la misma consultora, el volumen de compra cayó 5%. https://goula.lat/

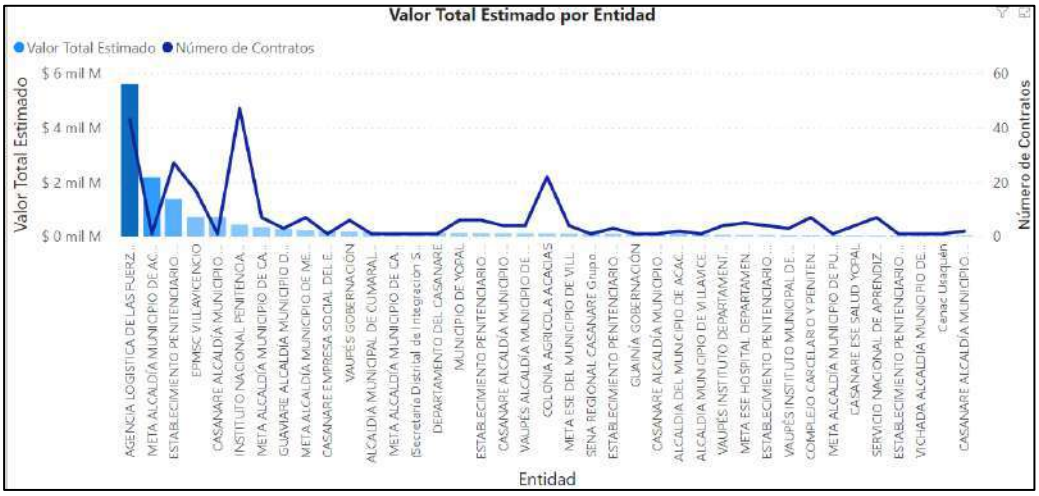
Productos de panadería:

La producción y las ventas de la industria panificadora no se han visto afectadas por la pandemia, de hecho han continuado creciendo. Sin embargo, el alza en los costos de producción es una de las grandes preocupaciones del sector, que en 2021, según datos de la Asociación Nacional de Fabricantes de Pan (Adepan), evidenció el cierre de cerca de 4.000 establecimientos pertenecientes a pequeños productores. El incremento en el costo del maíz dadas las afectaciones climáticas en Canadá a finales de 2021, así como el alto

valor en fletes marítimos, la guerra entre Rusia y Ucrania y la suspensión de exportaciones desde India, han elevado el precio internacional del insumo importado en Colombia en un 99,7%. En el sector se hace necesaria la inversión en tecnología y la búsqueda de materias primas alternativas que reduzcan los costos operativos y generen ventajas competitivas en la industria.



Análisis de la demanda: Los productos que se requieren para los refrigerios, entre los que se encuentran bebidas no alcohólicas, productos lácteos, helados, productos de panadería, subproductos de frutas, son muy populares y ampliamente demandados por la población colombiana en todos los niveles. Según la información del SECOP II, se registran un alto número de procesos de adquisición de estos productos por parte de entidades públicas en la Región, en los últimos años.



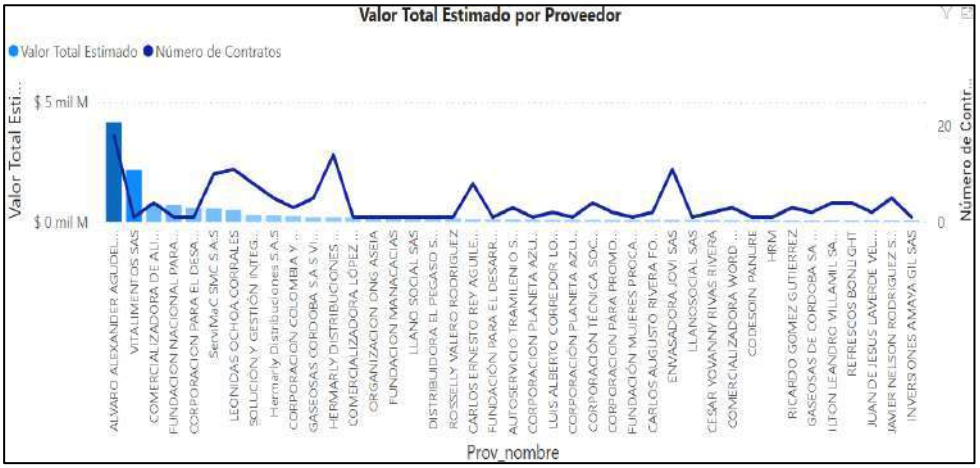
Adquisiciones anteriores:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, en vigencias anteriores, ha adjudicado contratos relacionados con el objeto del presente proceso, toda vez que se trata de productos de alta demanda por parte de sus clientes.

No. PROCESO	OBJETO	VALOR	No. CONTRATO	PROVEEDOR
009-001-2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LOS DEPARTAMENTOS DE META, CASANARE, GUAVIARE Y VAUPES ADMINISTRADO POR LA ALFM REGIONAL LLANOS ORIENTALES	675.800.000	009-007-2019	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
009-001-2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LOS DEPARTAMENTOS DE META, CASANARE, GUAVIARE Y VAUPES ADMINISTRADO POR LA ALFM REGIONAL LLANOS ORIENTALES	400.000.000	009-008-2019	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.
SASI 009-060-2020	ADQUISICIÓN Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS PARA CONFORMAR LAS MEJORAS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS UNIDADES MILITARES DE LA JURISDICCIÓN DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES Y OTRAS UNIDADES CUANDO SE REQUIERA	47.000.000	009-052-2020	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
SASI 009-060-2020	ADQUISICIÓN Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS PARA CONFORMAR LAS MEJORAS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS UNIDADES MILITARES DE LA JURISDICCIÓN DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES Y OTRAS UNIDADES CUANDO SE REQUIERA	103.000.000	009-053-2020	FEDAG SAS
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	738.012.268,48	009-003-2021	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	378.776.467,15	009-005-2021	UT SC&SUG-2021
SASI 009-003-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	31.997.813	009-004-2021	CBC COMERCIALIZAMOS SAS
SASI 009-013-2022	SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	471.115.000	009-019-2022	ALVARO ALEXANDER AGUDELO HERRERA
SASI 009-013-2022	SUMINISTROS DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	300.000.000	009-020-2022	REFRILLANOS2022
MC-009-057-2022	APROVISIONAMIENTO DE REFRIGERIOS PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	65.000.000	009-052-2022	S&C SOLUCIONES S.A.S.

Análisis de la oferta: En el mercado Nacional, es importante señalar que existe un número plural de empresas que suministran los productos que se requiere para los refrigerios que ofrece la Regional Llanos a sus clientes, conforme a información obtenida del SECOP II, y verificación directa de negocios de la Región.

En la muestra aparece registro de SECOP II de algunos proveedores que han celebrado contratos con entidades públicas en la Región.



En este grupo de establecimientos se encuentra el mercado que tradicionalmente ha atendido las necesidades del sector empresarial e institucional del Estado en la Región, con la suficiente experiencia, acreditada mediante la ejecución de contratos similares en años anteriores.

Se puede concluir que en el territorio Regional y Nacional se cuenta con proveedores suficientes que ofrecen los aspectos técnicos mínimos de capacidad operativa para cumplir con el objeto del proceso que se adelanta.

ESTUDIO DE MERCADO

Para soportar el estudio de mercado en el proceso que nos ocupa, se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir, a fin de proyectar el valor del presupuesto a adjudicar bajo las mismas condiciones.

El comité técnico solicitó cotizaciones a empresas del sector mediante evento de solicitud de cotización de SECOP II No. SIP- 009-004-2023, de fecha 31 de enero del 2023, donde se recibió tres cotizaciones:

1. MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.
2. S&C SOLUCIONES S.A.S.
3. GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.

Se verificó que las empresas cotizantes se encuentran en el RUES (Registro Único Empresarial) y que sus actividades económicas están acordes con el objeto del presente proceso contractual.

El comité estructurador económico toma como base las cotizaciones de las empresas relacionadas anteriormente, para efectos de establecer el precio promedio del presente proceso de contratación.

Para el comparativo se tuvo en cuenta el valor unitario con IVA incluido.

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

LOTE DEPARTAMENTO DEL META						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.200	1.500	1.550	1.417
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	850	1.500	1.550	1.300
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.100	2.200	2.267
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.300	2.400	2.400
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	550	700	750	667
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.400	1.800	1.900	1.700
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	700	600	650	650
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.000	3.000	3.100	2.367
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	24.000	21.000	22.000	22.333
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.400	1.850	1.900	1.717
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.650	1.850	1.900	1.800
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.500	2.200	2.250	2.317
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	9.000	9.000	9.500	9.167
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	2.700	2.400	2.450	2.517
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.350	1.950	1.980	1.760
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	6.500	7.500	7.900	7.300
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.450	2.000	2.200	1.883
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.200	1.700	1.800	1.567
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.400	2.000	2.100	1.833
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.650	2.000	2.100	1.917
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	400	320	340	353
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	650	770	790	737
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	650	370	390	470
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.200	2.000	2.100	1.767
TOTAL			**68.400**	**72.410**	**75.800**	**72.203**

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.380	1.500	1.550	1.477
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	978	1.500	1.550	1.343
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.100	2.200	2.392
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.300	2.400	2.525
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	633	700	750	694
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.610	1.800	1.900	1.770
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	805	600	650	685
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.150	3.000	3.100	2.417
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.600	21.000	22.000	23.533
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.610	1.850	1.900	1.787
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.898	1.850	1.900	1.883
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.875	2.200	2.250	2.442
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	10.350	9.000	9.500	9.617
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.105	2.400	2.450	2.652
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.553	1.950	1.980	1.828
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	7.475	7.500	7.900	7.625
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.668	2.000	2.200	1.956
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.380	1.700	1.800	1.627
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.610	2.000	2.100	1.903
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.898	2.000	2.100	1.999
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	460	320	340	373
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	748	770	790	769
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	748	370	390	503
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.380	2.000	2.100	1.827
TOTAL			**78.664**	**72.410**	**75.800**	**75.625**

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.675	1.500	1.550	1.575
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.185	1.500	1.550	1.412
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.100	2.200	2.593
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.300	2.400	2.727
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	770	700	750	740
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.950	1.800	1.900	1.883
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.100	600	650	783
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.400	3.000	3.100	2.500
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.900	21.000	22.000	23.633
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.780	1.850	1.900	1.843
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.100	1.850	1.900	1.950
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.170	2.200	2.250	2.540
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.400	9.000	9.500	9.967
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.450	2.400	2.450	2.767
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.710	1.950	1.980	1.880
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.250	7.500	7.900	7.883
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.950	2.000	2.200	2.050
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.550	1.700	1.800	1.683
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.780	2.000	2.100	1.960
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.100	2.000	2.100	2.067
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	550	320	340	403
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	830	770	790	797
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	830	370	390	530
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.520	2.000	2.100	1.873
TOTAL			**85.910**	**72.410**	**75.800**	**78.040**

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.760	2.000	2.100	1.953
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.250	2.000	2.100	1.783
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.400	2.500	2.853
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.500	2.600	2.920
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	810	800	850	820
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.050	2.400	2.450	2.300
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.160	800	850	937
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.480	4.000	4.100	3.193
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	28.000	23.000	23.500	24.833
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.870	2.450	2.550	2.290
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.205	2.450	2.550	2.402
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.330	2.800	2.850	2.993
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.900	9.000	9.500	10.133
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.625	3.400	3.500	3.508
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.800	2.350	2.450	2.200
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.665	10.500	10.900	10.022
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	2.048	2.400	2.450	2.299
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.630	2.400	2.450	2.160
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.870	2.500	2.550	2.307
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.205	2.500	2.550	2.418
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	580	700	750	677
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	875	1.100	1.200	1.058
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	875	870	890	878
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.600	2.800	2.850	2.417
TOTAL			**88.908**	**88.120**	**91.040**	**89.356**

NOTA No. 01: En ningún caso la oferta puede superar el precio promedio por ítem, ni el precio promedio total.

NOTA No.02: Los precios a cotizar deben incluir todos los gastos adicionales (transporte, viáticos, logística, embalaje, impuestos, garantías, utilidad esperada, otros).

NOTA No. 03: La propuesta económica deberá ser presentada con el valor por ítem y valor total aproximado al entero y con el IVA incluido, si de acuerdo a las regulaciones tributarias colombianas aplica el IVA.

NOTA No. 04: En caso que el valor por ítem y/o del total de la oferta económica de algún proponente se presente con decimales, la Entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso. Cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso.

NOTA No 5: En caso de que no se lleve a cabo Subasta Inversa Electrónica por presentarse un único oferente y/o quedar habilitado sólo un oferente, la Entidad procede a revisar si el oferente hizo un descuento en su oferta inicial, la cual deberá ser igual o superior al margen mínimo por cada ítem del proceso. De lo contrario se aplicará un descuento del margen mínimo sobre todos los ítems.

NOTA No 6: Los oferentes deben tener en cuenta que el margen mínimo para el presente proceso es del cuatro por ciento (4%) que se deberá aplicar a cada uno de los ítems. En consecuencia, sólo serán válidos los lances que igualen o que superen este margen. El no cumplimento de este requisito será causal de rechazo del lance, por parte del Comité Económico Evaluador.

CAPITULO IV
REQUISITOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, ***solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el RUP***, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

4.1. CAPACIDAD JURÍDICA

En el presente proceso de contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse.

La Agencia Logística también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

4.1.1. PERSONA JURÍDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas privadas de origen nacional las sociedades que hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.

- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento de la vigencia del contrato.

- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

- Que se encuentre libre de gravámenes o limitaciones de orden legal tal y como sería los procesos de reestructuración, embargos por cualquier índole.

- Ha de contar con un revisor fiscal, y en su defecto certificación que no está obligado a constituirlo.

4.1.2. PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PÚBLICA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza pública aquellas sociedades que hayan sido constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Para efectos de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se derive de la Constitución o la Ley. Para el efecto, deben mencionarse los documentos y actos administrativos de creación. En todo caso, debe mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y la posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

- Que el ente público tiene capacidad legal para la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

- La suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

4.1.3. PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a tres (3) meses anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, fecha de constitución, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.

- Para las personas jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia, deberán presentar el certificado de existencia y representación legal en las condiciones señaladas en este numeral, en donde conste la capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización.

- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.

- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del

contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

- En todos los casos, debe cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en las normas vigentes.

4.1.4. PERSONAS NATURALES O CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Si el proponente es persona natural deberá anexar los siguientes documentos básicos:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural sin establecimiento de comercio.
- En caso que cuente con establecimiento de comercio además deberá adjuntar Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio.
- Debe acreditar en el Registro Único Tributario (RUT) que su actividad económica se encuentra relacionada con el presente objeto contractual.

Nota: Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberán aportar el documento que acredite la inscripción correspondiente en el país donde tienen su domicilio principal.

4.1.5. APODERADO

Si la propuesta se presenta por intermedio de apoderado, éste debe encontrarse debidamente facultado a través del respectivo poder que así lo acredite.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deben acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, debe cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 Código General del proceso y demás normas vigentes.

4.1.6. PROPUESTAS CONJUNTAS

Proponentes Plurales

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

- La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
- Se debe dentro del acto de constitución, sea consorcio o unión temporal efectuar una descripción de las actividades que ha de desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación.
- La existencia, representación, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato.
- Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, debe acreditarse mediante la presentación del

documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

- No se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, el proponente, alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- No se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades el PROPONENTE o alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.
- En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

4.1.7. PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

Las personas que participen bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben presentar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:

- La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los tres (3) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de Adjudicación.
- Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar y ejecutar el Contrato.
- Que su objeto social coincida con el objeto de la presente contratación.
- Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993; Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir; La manifestación expresa de cada uno de los promitentes responderán solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad por los perjuicios causados a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos

consignados en el contrato de promesa presentado y por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato.

- La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares**,** en los términos del Contrato.
- La duración del mismo no podrá ser inferior a la del plazo de ejecución del contrato y cinco (5) años más.
- Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la Adjudicación.
- La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo y la declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Los integrantes asociados bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto de Adjudicación. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el Contrato y se hará efectiva la Garantía de Seriedad presentada en la oferta**.**

4.1.8. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO

Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto.

4.1.9. ACREDITACION DE REQUISITOS CONFORME LO DISPUESTO EN LA LEY 2046 DE 2020 POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS

Podrán participar los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, en cumplimiento de lo dispuesto por la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, o el evento de que el proponente pretenda contratar vinculando pequeños productores o en su defecto el oferente acredite la calidad de productor agropecuario deberá aportar la siguiente documentación:

- ✓ **CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA**
- ✓ **AUTORIZACION PARA PRESENTAR LA PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO**
- ✓ **CERTIFICACION DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION SOCIAL**
- ✓ **CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario):** El oferente que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la agricultura campesina familiar comunitaria y/o sus organizaciones deberá acreditar esta condición a través del Registro Único Tributario – RUT, en el que se evidencia el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

- ✓ **REGISTRO GENERAL DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR Y COMUNITARIA INDIVIDUALES Y ORGANIZACIONES**: El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

- ✓ **PROMESA CONTRATO DE PREVEEDURÍA:** El oferente deberá llegar la copia de la promesa de contrato celebrado con los pequeños productores y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del producto agropecuario que se requiere cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor ,fecha y lugar de la entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. (Aplica cuando el oferente es un tercero).

- ✓ **CONTRATO ARRENDAMIENTO**: Para acreditar la calidad de productor agropecuario local/nacional, el oferente deberá a llegar contrato arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibidos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permitan demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la Vereda, el Municipio, el Departamento o la región de ubicación dónde se encuentra el sistema de producción del poder de los productos agropecuarios.

- ✓ **FORMULARIOS CONTENIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES**
- ✓ **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**
- ✓ **CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES.**
- ✓ **CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO**
- ✓ **BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**
- ✓ **CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACION**
- ✓ **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES DE LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA**
- ✓ **CERTIFICADO DEL SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS SRNMC**
- ✓ **DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**

Nota: Los documentos deberán cumplir con la especificidad de la que trata el pliego de condiciones en los numerales subsiguientes.

4.2. OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES

4.2.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el **Formulario No. 1** "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente, representante legal o su apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una unión temporal o consorcio, debe venir suscrita por el representante debidamente facultado en los términos de Ley.

4.2.2. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES.

En cumplimiento con lo dispuesto en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente junto con la presentación de su oferta

debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda, de la siguiente manera:

1. El proponente deberá allegar la CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES firmada por el revisor fiscal y/o el representante legal según corresponda, donde acredite que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, (Pensión, Salud, y Riesgos Laborales), de estar obligado a ello, en caso contrario acreditar su exención.

2. Si el proponente es PERSONA JURÍDICA deberá presentar certificado en el cual conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, si a ello hubiere lugar, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección.

3. Si la certificación es suscrita por el REVISOR FISCAL deberá venir acompañada de la copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, con una fecha no superior a 30 días antes del cierre.

4. En el caso de CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas y/o personas naturales deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal según corresponda.

5. Si el proponente es PERSONA NATURAL, deberá presentar declaración juramentada, en cual manifieste que se encuentra al día en el pago del Sistema de Seguridad Social Integral y a través de las cuales se acredite el cumplimiento de sus obligaciones con los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, éstos últimos cuando a ello hubiere lugar.
6. El proponente sea PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL deberá allegar copia de los últimos tres meses del pago de la planilla del Sistema Seguridad Social Integral, (Pensión, Salud, y Riesgos Laborales), así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si fuera el caso.

7. En virtud de lo anterior, el proponente sea PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL deberá relacionar mediante oficio los nombres, apellidos, copia de la cedula de ciudadanía, afiliados al Sistema Seguridad Social Integral, (Pensión, Salud, y Riesgos Laborales), así como los propios del Sena,

ICBF y Cajas de Compensación Familiar del personal que será parte de la ejecución del contrato.

8. La Entidad Estatal consultara en el Registro Único de Afiliados RUAF Y/O Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud ADRES al proponente que firme el FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, igualmente, se consultara al personal relacionado en el numeral 7. Lo anterior para controlar la evasión de los recursos parafiscales.

Lo anterior, de conformidad con el Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículo 2.2.4.6.37. Modificado por el artículo 1 del Decreto 052 de 2017.

Transición. Todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, así como las empresas de servicios temporales, deberán sustituir el Programa de Salud Ocupacional por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), a partir del 1° de junio de 2017 y en dicha fecha se debe dar inicio a la ejecución de manera progresiva, paulatina y sistemática…, por tal motivo es obligación del CONTRATISTA dar cumplimiento a partir de esta fecha al MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES implementado por la Entidad, sin embargo el CONTRATISTA propenderá a partir de la firma del presente contrato por el desarrollo de actividades relacionadas con el programa de salud ocupacional y seguridad en el trabajo, con el fin de garantizar la protección y cuidado del personal necesario para el cumplimiento del objeto del presente contrato.

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Decreto 862 de 2013 y demás normas concordantes, el oferente debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal y las personas naturales mediante declaración juramentada.

4.2.3. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal deben presentar la inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva cámara de comercio en Colombia, el cual debe encontrarse vigente y en firme.

NOTA: La entidad aceptara a quienes hayan cumplido con la renovación del RUP y cuenten con los indicadores a 31 de diciembre de 2020, el cual servirá para realizar la evaluación por lo cual, si un oferente presenta el RUP con información financiera a 31 de diciembre de 2020, no podrá presentar el RUP de la vigencia anterior en el caso de que el primero no cumpla con los requisitos financieros

4.2.4. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto, lo anterior de conformidad con el artículo 368 del Estatuto Tributario en concordancia con artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

4.2.5. BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los antecedentes fiscales de cada uno de los proponentes en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

4.2.6. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN

De conformidad con la Ley 1238 de 2008, la entidad verificará a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de cada uno de los proponentes.

4.2.7. CONSULTA DE MULTAS CÓDIGO DE POLICIA - SRNMC

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los registros por multas de cada uno de los proponentes en el respectivo Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

4.2.8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES EXPEDIDO POR LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o del representante legal del proponente persona jurídica o representante del consorcio o unión temporal en la página web de la Policía Nacional de Colombia de antecedentes judiciales.

4.2.9. CERTIFICACIÓN BANCARIA:

El Proponente debe anexar una Certificación Bancaria con fecha de expedición no mayor a 60 días a la fecha de cierre del proceso, que indique nombre del titular (igual que la persona que contrata), cedula de ciudadanía o NIT, tipo de cuenta, número de cuenta.

Los datos de la certificación bancaría se cotejaran con los datos suministrados en el **FORMULARIO No. 2 FORMATO APERTURA – CANCELACIÓN DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACIÓN II.**

4.3 EXPERIENCIA HABILITANTE

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

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	5020	502023	50202300	Bebidas no alcohólicas
E	50	5013	501317	50131700	Productos de leche y mantequilla
E	50	5013	501318	50131800	Queso
E	50	5019	501924	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E	50	5019	501923	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
E	50	5030	503075	50307500	Subproductos de frutas frescas
E	50	5019	501925	50192500	Sándwiches y panecillos con relleno
E	50	5020	502023	50202301	Agua
E	50	5020	502023	50202302	Hielo

E	50	5018	501819	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con un valor igual o superior a:

LOTE DEPARTAMENTO DEL META: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 223.27 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 95.64 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 12.06 SMMLV en el RUP

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS: Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 6.03 SMMLV en el RUP

Nota: Si el oferente desea participar en todos los lotes debe acreditar la experiencia 337 SMMLV en el RUP o si desea participar en dos o más lotes, debe acreditar la experiencia de la sumatoria de los lotes a los que se presenta.

La experiencia que se verificara solo será la que se encuentre debidamente registrada en el RUP.

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

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

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

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

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

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

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

4.5. CAPACIDAD FINANCIERA

Atendiendo lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras será tomadas de la información contenida en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme sea persona natural o jurídica, o de cada uno de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal, así:

La capacidad financiera y organizacional del proponente será determinada con base en los indicadores requeridos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021, "Por el cual se sustituyen los parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2., el parágrafo transitorio 1 del artículo 2.2.1.1.1.5.6., así como el parágrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica".

En atención a lo establecido en el parágrafo transitorio 1 del artículo 2 del Decreto 579 de 2021 los requisitos e indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales "corresponderán a los últimos tres (3) años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente. En armonía con lo anterior, a partir del 1 de julio de 2021, las cámaras de comercio certificarán la información de que tratan los parágrafos transitorios 1 y 2 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. de este Decreto". En consonancia con lo anterior y atendiendo lo establecido en parágrafo transitorio del artículo 3 del citado Decreto, en relación con los indicadores de la capacidad financiera y organizacional, de los procesos de selección cuyo acto administrativo de apertura o invitación se publique a partir del 1 de julio de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP.

Por lo anterior, la Entidad verificará los índices de capacidad financiera y organizacional con el mejor año fiscal de los últimos tres años anteriores al cierre del proceso, de conformidad con lo establecido en el decreto 579 de 2021. Entendiéndose como mejor año fiscal aquel que evaluado de manera integral, el oferente cumpla con estos requisitos habilitantes. No obstante, el proponente debe cumplir con la totalidad de los indicadores en una sola vigencia fiscal, so pena de no habilitación de su oferta.

En aquellos casos en que el proponente no tenga la antigüedad suficiente para aportar la información financiera correspondiente a los tres (3) últimos años, podrá acreditar dicha información desde su primer cierre fiscal.

En el evento que el oferente no tenga antigüedad suficiente (cuando el año fiscal es menor a un año), "(…) debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura." conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.1.5.2

NOTA 1: En concordancia con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, parágrafo 1°, se podrá acreditar la firmeza del RUP "hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección (…)".

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos se reserva el derecho de solicitar al proponente la documentación financiera que no se encuentre en el RUP y que sea requerida para acreditar la capacidad del oferente.

4.5.1 PROPONENTES NACIONALES Y EXTRANJEROS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA:

Para el caso de los proponentes nacionales, trátese de personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional serán tomadas de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021.

Cuando se trate de personas natural o jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional de las cifras contenidas en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme; de conformidad con lo establecido en el Decreto 579 de 2021 entendiéndose como mejor año fiscal aquel que evaluado de manera integral, el oferente cumpla con estos requisitos habilitantes. No obstante, el proponente debe cumplir con la totalidad de los indicadores en una sola vigencia fiscal, so pena de no habilitación de su oferta. De acuerdo al cierre fiscal en cada país de origen preparados y presentados bajo los estándares de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF).

En el evento que el oferente no tenga antigüedad suficiente (cuando el año fiscal es menor a un año), "(…) debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura." conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.1.5.2.

4.5.2 PROPONENTE PERSONA NATURAL EXTRANJERA SIN DOMICILIO EN EL PAÍS O PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA QUE NO TENGA ESTABLECIDA SUCURSAL EN COLOMBIA- NO OBLIGADO AL RUP, deberá allegar la siguiente documentación**:**

El Balance General de acuerdo al cierre o corte fiscal del país de origen y de conformidad con los estatutos o las normas de la respectiva sociedad. Los estados financieros requeridos deben ser firmados por el representante legal y/o contador y acompañados del respectivo dictamen.

Acompañados de la copia de la tarjeta profesional del Contador y Revisor Fiscal cuando la ley lo exija, así como la certificación sobre su vigencia expedida por la Junta Central de Contadores, para el contador colombiano, la cual no debe tener fecha de expedición anterior a tres (3) meses a la fecha de presentación de la oferta.

En el evento que los Estados Financieros no estén avalados por un Contador Público Colombiano, se debe presentar Certificación de Auditoría Externa del país del proponente.

El balance general debe venir discriminado de la siguiente manera:

ACTIVOS: Corriente, no corriente y total
PASIVOS: Corriente, no corriente, total y

PATRIMONIO

Los Estados Financieros deben venir consularizados y visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, acompañados de traducción simple al castellano, expresados a pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre fiscal del país de origen (indicando la tasa de conversión).

Las disposiciones del pliego de condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se refieren, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. Cuando el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia provenga de un país que hace parte de la "Convención sobre la abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros", no se requiere de la consularización a que se refiere el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de "apostilla" por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento.

Para efectos de la consularización y el apostille antes referidos, aplica lo dispuesto en el acápite APODERADO del pliego de condiciones.

En el evento de que cualquiera de estos requerimientos no sea aplicable en el país del domicilio del oferente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, debe hacerlo constar mediante documento suscrito.

El dictamen a los estados financieros será analizado y verificado, así:

- Dictamen limpio: Se aceptan
- Dictamen con salvedades que no tengan relación directa o incidencia, respecto de la propuesta presentada: Se aceptan.
- Dictamen negativo: No se aceptan.
- Abstención de dictamen: No se aceptan

4.5.3 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

Es importante determinar la capacidad de los posibles oferentes para el desarrollo del proceso contractual que se pretende satisfacer, haciéndose necesario conocer algunos criterios financieros mínimos que permiten deducir la capacidad financiera del proveedor para cumplir con el objeto contractual.

Para estos fines y definir los indicadores financieros y organizacionales, se consultó la información reportada por la Superintendencia de Sociedades – Sistema Integrado de Información Societaria SIIS vigencia 2021, tomando una muestra representativa de 50 empresas que registran experiencia en el sector de acuerdo a la clasificación según códigos CIIU.

Para la medición se tomó como fundamento la guía para elaboración de estudios en el sector, así como manual de requisitos habilitantes de Colombia Compra Eficiente

4.5.4 LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
LIQUIDEZ	Mayor o igual al (≥) **1.7 veces**

4.5.5 NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET)

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

ET = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) 100%

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
ENDEUDAMIENTO	Igual o menor (<) al **58.6%**

4.5.6 RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO): UTILIDAD OPERACIONAL /GASTOS DE INTERÉS

Utilidad Operacional / Gastos por Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la posibilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual (≥) **4 veces**

En el caso del indicador de cobertura de intereses, puede haber empresas que no presentan obligaciones financieras y por ende no incurren en gastos de intereses, es decir, el denominador es cero (0) y no sería posible calcular el indicador. En este caso, el proponente que no tiene gastos de intereses resulta habilitado siempre y cuando la utilidad operacional sea positiva.

4.6. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La Entidad evaluará la capacidad Organizacional del proponente que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, para lo cual debe cumplir con los siguientes indicadores que miden el rendimiento de las operaciones y la eficiencia en el uso de activos:

4.6.1. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE): UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	Mayor o igual (≥) 20.4 %

4.6.2. RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA): UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

INDICADOR	INDICE REQUERIDO

RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	Mayor o igual (≥)13.7 %

NOTAS GENERALES

NOTA 1. Cuando el proponente sea un gobierno extranjero o alguna entidad estatal extranjera del orden nacional, no requerirá acreditar la capacidad financiera, siempre y cuando se anexe una carta emitida por el representante legal, bajo la gravedad de juramento, en la cual conste que no está obligado por ley a presentar los documentos financieros requeridos en el pliego de condiciones.

NOTA 2: En caso de Uniones Temporales o Consorcios los indicadores financieros se calcularán con base en la sumatoria de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Los indicadores se calculan de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, posteriormente se procede a la multiplicación de acuerdo al porcentaje de participación y por último se realiza la sumatoria.

NOTA 3: En caso de personas naturales o jurídicas Nacionales o Extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia los indicadores financieros y Capacidad Organizacional, se tomará el reportado en el RUP vigente y en firme y los extranjeros sin domicilio con el formulario No. 3 Indicadores Financieros de 2021.

NOTA 4: Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

NOTA 5: Cuando en desarrollo de la verificación financiera requiera verificar información adicional del proponente, podrá solicitarse los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como Estados Financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que se consideren necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

CAPITULO V
EVALUACIÓN DE LA OFERTA

5.1. FACTOR ECONOMICO

La propuesta económica se diligenciará a través de la plataforma electrónica SECOP II, indicando el menor valor ofertado.

NOTA 1: En la subasta inversa para cada lance la mejora mínima será del (4%) sobre el menor valor ofertado para este proceso. La adjudicación será el resultado del desarrollo de la subasta inversa, la cual será realizada de acuerdo a lo relacionado en los anexos, con los proponentes habilitados, teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- La subasta inicia con el menor valor ofertado, este valor será el umbral para la subasta.
- Para cada lance la mejora mínima será del (4%) respecto del menor valor ofertado, al precio total y por ítem.
- Si solo se presenta un oferente, será asignado a este.
- Una vez termine el plazo establecido en la subasta electrónica creada en el SECOP II, la plataforma arrojara el ganador de la misma de acuerdo a quien haya ofertado el menor precio, ésta condición determina el fin de la puja.

NOTA 2: Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, antes o durante la subasta, adelantará el procedimiento establecido en el artículo Articulo 2.2.1.1.2.2.4. Del Decreto 1082 de 2015.

NOTA 3: Los precios unitarios que sean ofertados deberán ser aproximados al entero ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos desde de enero de 2016.
NOTA 4: Se verificarán las operaciones aritméticas del contenido de la propuesta en lo correspondiente a precios; si presenta errores aritméticos, se corregirán, en todo caso no podrá superar el presupuesto oficial. El valor corregido se tendrá en cuenta tanto para la evaluación como para la adjudicación.

5.2. FACTOR TÉCNICO

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característica requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto son de carácter obligatorio.

5.2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

Se evaluarán los aspectos técnicos de acuerdo a lo estipulado en el **FORMULARIO No. 6 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**", evaluando el cumplimiento de los requerimientos señalados para los bienes objeto del presente proceso.

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIENTOS DE PREPARACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIENTOS DE PREPARACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes		

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. NOTA 2: La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE,** la cual deberá allegarse con **CONCEPTO A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO**. (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1:** Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de mínimo cuatro (4) productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES Y/O COMERCIALIZADORES** El oferente sea productor o/y comercializador deberá allegar certificación del cumplimiento de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 1: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2023 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST**; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2022) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

CAPITULO VI
OFERTA

6.1 PRESENTACIÓN

La propuesta debe presentarse únicamente mediante la plataforma de SECOP II, con todos los documentos, anexos y formularios relacionados en el pliego de condiciones dentro del plazo de la subasta inversa.

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere el pliego de condiciones, emitidas en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.

- La propuesta deberá presentarse a través de la plataforma SECOP II en el día y hora fijadas para el cierre del proceso, señaladas en el presente pliego.

- La presentación de la propuesta constituye un compromiso entre el proponente y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, según el cual dicha propuesta, permanece abierta para su evaluación y aceptación durante la vigencia de la garantía de seriedad

de la propuesta, so pena de hacerla efectiva si el proponente la retira, salvo que este retiro obedezca a la configuración de una causal de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

NOTA 1: INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: Aunque la naturaleza de la información que se solicita para la presentación de la propuesta no tiene la vocación de constituir información que pueda ampararse en la reserva o el secreto protegidos por la Ley, los proponentes serán responsables de advertir lo contrario en el caso en que las propuestas contuvieren información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresando las normas legales que le sirven de fundamento.

En todo caso, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares solo entregará información en formato PDF, por ninguna circunstancia se entregaran archivos ejecutables.
NOTA 3: El día del cierre se recomienda a los oferentes ingresar con suficiente anticipación a la plataforma de SECOP II.

NO SE ACEPTA PROPUESTA:

- Que sean enviadas por e-mail o fax.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Que se presenten en sitios o condiciones diferentes de los que se han previsto en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso".
- Alternativas o condicionadas.
- Parciales (Aplica en el evento que la adjudicación sea de forma global)
- Que se presenten en sitios o condiciones diferentes al SECOP II- http://www.colombiacompra.gov.co/sistemas-electronico-de-contratación-pública

6.2 RETIRO DE LA OFERTA

El proponente(s) podrá(n) retirar de la plataforma su propuesta antes del vencimiento previsto para la presentación de la misma en el **SECOP II**, cuando así lo considere.

6.3 DECLARATORIA DE DESIERTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares declarará desierto el presente proceso en los siguientes casos:

- Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias. (Técnicas, jurídicas, financieras y económicas).
- Cuando no se presenten ofertas.
- Por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual se notificará a todos los proponentes. Contra dicho acto procede únicamente el recurso de reposición.

6.4 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de existir empate entre los proponentes, se adjudicará el contrato al proponente que presentó la menor oferta económica inicial.

De persistir el empate en aplicación de las normas que regulan esta materia la ALFM aplicara lo siguiente:

1. Téngase en cuenta, para el desempate lo regulado en la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 artículo 35.

> ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE**.** En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.
>
> 1. Preferir la oferta de bienes o servidos nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
>
> 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
>
> 3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en

condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento 125%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mlpymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté

conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO 1o. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO 2o. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO 3o. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

2. En caso de persistir el empate se realizara sorteo por balotas.

El sorteo mediante balotas, se realizará así:

Se numeran (05) cinco balotas, del uno (01) al cinco (05) y serán colocadas en una bolsa.

Se dará inicio al sorteo de acuerdo al orden de inscripción en la planilla de asistencia a la audiencia de sorteo.

El primero en turno extraerá dos (2) balotas quedando tres (3) en el interior de la bolsa.

El participante en voz alta indicara la sumatoria de sus dos (02) balotas, las cuales serán puestas nuevamente en la bolsa.

Acto seguido se repetirá este procedimiento con los demás oferentes empatados en el sorteo.

El oferente cuya sumatoria de balotas sea el mayor valor, será el ganador y a este se le adjudicara el contrato.

En caso de presentarse empate en los mayores puntajes del sorteo, para determinar el oferente adjudicatario, se repetirá el sorteo hasta determinar el ganador.
Finalizado el sorteo, la Entidad publicará en la plataforma SECOP II, el oferente adjudicatario.

La entidad respecto a los factores de desempate establecidos en la Ley 2069 de 2020, actuara bajos los parámetros legales y en atención al Concepto C – 043 de fecha 09 de febrero de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente a través del Doctor JORGE AUGUSTO TIRADO NAVARRO Subdirector de Gestión Contractual ANCP-CCE donde aclara los siguientes temas:

LEY DE EMPRENDIMIENTO – **Ley 2069 de 2020** – Vigencia / MIPYMES – Ley 2069 – Artículo 34 – Convocatorias limitadas – Vigencia / SELECCIÓN OBJETIVA – Contratación estatal – Concepto / EMPATE – Procedimiento de selección – Concepto / FACTORES DE DESEMPATE – Características – Límites / **FACTORES DE DESEMPATE – Ley 2069 – Artículo 35 – Acreditación.**

"2.3. Factores de desempate en la contratación estatal: concepto y características

Dado que la selección objetiva es uno de los principios medulares de la contratación estatal, la selección del futuro contratista no puede motivarse en razones subjetivas que afecten la imparcialidad de la entidad pública. Así lo determina el primer inciso del artículo 5 de la Ley 1.150 de 2007, indicando que «Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva». Además, la norma citada agrega que los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta criterios como la experiencia y la capacidad jurídica, financiera y de organización, entre otros elementos que garanticen la escogencia de la mejor opción de negocio para la entidad estatal.

En esta perspectiva, los requisitos habilitantes o de participación, así como los criterios de evaluación o de calificación con puntos, son instrumentos por medio de los cuales se pretende la materialización del principio de selección objetiva en la contratación pública. Sin embargo, en algunas ocasiones, así se establezcan requisitos habilitantes y factores de calificación óptimos, se presentan circunstancias de empate una vez aplicados estos criterios. Como lo ha indicado la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente en el «Manual para el manejo de los incentivos en los procesos de contratación», «Dos ofertas resultan empatadas cuando obtienen la misma cantidad de

puntos luego de aplicar las reglas establecidas en los pliegos de condiciones; u, ofrecen el mismo precio en los casos de mínima cuantía». Es decir, el empate es un evento en el cual dos o más oferentes alcanzan una puntuación similar, al ponderarse los criterios de calificación que, en principio, aplican al procedimiento de selección.

Pero, ni siquiera los casos de empate limitan el alcance de la selección objetiva en la contratación estatal. Por el contrario, en estos supuestos también debe mantenerse indemne tal postulado. En consecuencia, el desempate no puede propiciarse acudiendo arbitrariamente a consideraciones subjetivas que no estén amparadas en el ordenamiento jurídico, sino que deben aplicarse los factores permitidos por las disposiciones normativas que regulan esta materia. Precisamente, dentro de dichas disposiciones se encuentra el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. La jurisprudencia comparte la idea de que los criterios de desempate deben estar establecidos de antemano y constituyen un límite a la discrecionalidad administrativa en los procedimientos de selección[1].

En tal sentido, la Corte Constitucional explica que cuando la ley establece factores de desempate obligatorios, las entidades estatales no pueden inaplicarlos, porque ello podría vulnerar el principio de igualdad, especialmente, cuando algunos de estos criterios surgen como acciones afirmativas para ciertos sectores de la población[2] . Es más, según el Consejo de Estado, ir en contra de los factores de desempate establecidos expresamente genera la nulidad del contrato, conforme al artículo 44, inciso 1º de la Ley 80 de 1993[3].

Ahora bien, en cumplimiento de los principios de reciprocidad y de pacta sunt servanda , los factores de desempate que rigen la contratación estatal deben guardar armonía con los tratados comerciales internacionales suscritos por el Estado colombiano. Por tanto, las normas internas deben acoplarse a lo establecido en los acuerdos, pues estos prevalecen. Así lo precisó la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente en el numeral IV, literal C, del «Manual para el manejo de los incentivos en los procesos de contratación».

---

[1] Consejo de Estado. Sección Tercera. Sentencia del 29 de octubre de 2.015. Consejera Ponente: Stella Conto Díaz Del Castillo. Expediente: 31.918.

[2] Corte Constitucional. Sentencia T-684A del 14 de septiembre de 2011. Magistrado Ponente: Mauricio González Cuervo.

[3] Consejo de Estado. Sección Tercera. Sentencia del 6 de diciembre de 2.013. Consejera Ponente: Stella Conto Díaz Del Castillo. Expediente: 27.506. En efecto, el artículo 44, inciso 1º, de la Ley 80 de 1993 establece que «Los contratos del Estado son absolutamente nulos en los casos previstos en el derecho común […] », y uno de los supuestos consagrados en el derecho común es el llamado «objeto ilícito», que se presenta cuando se contrarían las normas de orden público, de conformidad con el artículo 1.519 del Código Civil.

2.4. Forma de acreditación de los factores de desempate consagrados en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020

El artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 modifica la regulación de los factores de desempate en la contratación estatal. En consideración a que en la consulta se solicita que la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente efectúe ciertas precisiones hermenéuticas sobre algunos numerales de dicho artículo, la Agencia se pronunciará sobre el alcance que otorga a tales disposiciones, sin pasar por alto la novedad de la Ley 2069 de 2020 – dada su reciente entrada en vigencia– y la ausencia de pronunciamientos jurisprudenciales o estudios doctrinarios sobre el tema, que seguramente contribuirán a decantar la interpretación de las normas en comento.

Al respecto, pese a que el parágrafo 3 dispone que el Gobierno Nacional podrá regular los supuestos en que concurran dos o más factores de desempate, se considera que el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 goza de aplicación directa desde la fecha de su promulgación, es decir, no requiere de una reglamentación previa como presupuesto para su eficacia. Esta precisión reviste importancia, porque algunos enunciados normativos de la Ley bajo análisis establecen un mandato de reglamentación, dirigido al gobierno nacional, como condición para aplicar lo dispuesto en dicha Ley.

Por ejemplo, en lo que a las compras públicas se refiere, el parágrafo primero del artículo 30, que alude a la participación de mipymes en procedimientos de mínima cuantía, establece que «Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a Mipymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional». En un sentido similar, el parágrafo segundo del mismo artículo expresa que «La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. […]».

Así mismo, el artículo 31, en el segundo inciso, determina que «El Gobierno Nacional reglamentará la definición de los criterios diferenciales, sobre reglas objetivas que podrán implementar las Entidades Estatales». Del mismo modo, el parágrafo primero del artículo 32 establece que «La definición de emprendimientos y empresas de mujeres se reglamentará por el gobierno nacional», en tanto que el inciso cuarto del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, indica que en los pliegos de condiciones las entidades estatales deben prever mecanismos que garanticen la provisión de bienes y servicios por parte de sujetos de especial protección constitucional «[…] en las condiciones que señale el reglamento».

Lo mismo no sucede con el artículo 35 . En efecto, si bien los factores de desempate regulados en el artículo 35 deben aplicarse «[…] de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales

vigentes» – según lo dispone el inciso primero– , el parágrafo tercero del mencionado artículo establece que «El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos». En otras palabras, dicho parágrafo le asigna potestad reglamentaria al gobierno nacional para definir factores que permitan desempatar las ofertas en aquellos casos en que varios oferentes reúnan al tiempo dos o más de los factores previstos en el artículo 35.

A continuación, el artículo en mención establece los factores de desempate que se deben seguir de manera sucesiva, sin indicar tampoco en cada numeral que su eficacia dependa de lo que determine el reglamento. La única alusión que se hace al reglamento se encuentra en el parágrafo tercero del artículo que se viene comentando, no para condicionar la aplicación de todo lo dispuesto en aquel, sino para indicar que «El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos» (Énfasis fuera de texto).

Como se observa se trata de una competencia que, en concordancia con el artículo 189.11 superior, el gobierno nacional puede ejercer discrecionalmente para la ejecución de las leyes. Por tanto, sin perjuicio de que el Gobierno Nacional ejerza la potestad reglamentaria para regular los casos en que concurren dos o más de los factores de desempate, no es necesaria la existencia del reglamento como presupuesto necesario para aplicar el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. De este modo, se concluye que los factores de desempate del artículo citado son exigibles desde la fecha de su promulgación, es decir, deben tenerse en cuenta en los procesos de selección que se inicien después del 31 de diciembre de 2020.
Luego de aclarar que el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 se encuentra vigente y que no requiere reglamentación previa para que sea exigible en los procedimientos de selección, es menester hacer referencia al objeto de la consulta. En ella se formulan preguntas sobre el sentido y forma de acreditación de los factores de desempate previstos en los numerales 2, 5, 6 y 7 del artículo 35. Tales disposiciones normativas están redactadas de la siguiente manera:

> *[…]*
>
> *2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. […]*
>
> 5. *Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.*

> 6. *Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.*
>
> 7. *Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. […]*

Como se advierte, estos numerales no establecen un medio específico para acreditar las circunstancias a las que se refieren. Por lo tanto, corresponde a la entidad contratante analizar si el ordenamiento jurídico, en otras disposiciones legales o reglamentarias, exige un documento especial o si, por el contrario, hay libertad probatoria. Este análisis debe realizarse de manera independiente frente a cada numeral.

En caso de que no exista «tarifa legal», es decir, en el evento en que la ley o el reglamento no definan un medio probatorio para acreditar la circunstancia correspondiente, la entidad estatal contratante tiene discrecionalidad para establecer en el pliego de condiciones o en el documento equivalente de qué manera el proponente podrá probar que se encuentra bajo la condición que permite aplicar la regla de desempate. Por supuesto, el decreto reglamentario que expida el gobierno nacional para garantizar la cumplida ejecución de la Ley 2069 de 2020 podría establecer los medios de prueba, así como las autoridades encargadas de certificar las circunstancias del artículo 35. Sin embargo, mientras ello no suceda, deberá aplicarse el criterio indicado con anterioridad.

Así, en relación con el numeral 2 del artículo 35, como lo ha indicado la Corte Constitucional, «[…] la condición de padre o madre cabeza de familia se acredita cuando la persona (i) tiene la responsabilidad permanente de hijos menores o personas incapacitadas para trabajar, (ii) no cuenta con la ayuda de otros miembros de la familia y (iii) su pareja murió, está ausente de manera permanente o abandonó el hogar y se demuestra que esta se sustrae del cumplimiento de sus obligaciones, o cuando su pareja se encuentre presente

pero no asuma la responsabilidad que le corresponde por motivos como la incapacidad física, sensorial, síquica o mental»[45] *. El proponente también podrá acreditar que la oferta ha sido presentada por mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, situación que, como también ha precisado la Corte Constitucional, se define como «[…] aquella que se propicia por el daño físico, emocional, sexual, psicológico o económico que se causa entre los miembros de la familia y al interior de la unidad doméstica. Esta se puede dar por acción u omisión de cualquier miembro de la familia»*
10.

El parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993 – «Por la cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia»– establece que «La condición de Mujer Cabeza de Familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo». Por lo tanto, a menos que una norma posterior disponga lo contrario, tal declaración basta para acreditar la condición de mujer cabeza de familia[6]*.*

Por su parte, el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los Códigos Penal, de Procedimiento Penal, la Ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones, dispone que «Las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales».

Según los artículos 16 y 17 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas – . La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada. Por lo tanto, este documento permite acreditar la situación de mujer víctima de violencia intrafamiliar. Las autoridades competentes mencionadas con anterioridad deben «[…] remitir todos los casos de violencia intrafamiliar a la Fiscalía General de la Nación para efectos de la investigación del delito de violencia intrafamiliar y posibles delitos conexos», según lo determina el parágrafo 3 del artículo 17 de la referida Ley. En consecuencia, no basta la copia de la denuncia en la Fiscalía para acreditar que se

[4] Sentencia T-003 de 2018. Magistrada Ponente: Cristina Pardo Schlesinger.

[5] Sentencia T-967 de 2014. Magistrada Ponente: Gloria Stella Ortiz Delgado.

[6] Así lo admitió el Departamento Administrativo de la Función Pública en Concepto con radicado No. 20206000017881, del 22 de enero de 2020. Disponible en: https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=115437

es víctima de violencia intrafamiliar, pues se requiere la providencia que establezca la medida de protección procedente.

Ahora bien, el numeral 2 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 no establece que este factor de desempate únicamente puede aplicarse cuando en la persona jurídica existe participación mayoritaria solo de mujeres cabeza de familia o solo de mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar. Lo que dispone es que se debe «Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente» [cursiva fuera de texto]. Como se observa, la norma utiliza la expresión «[…] o participen […]», lo que significa que permite aplicar el factor de desempate cuando en una misma persona jurídica participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar.

Para poderse beneficiar del factor de desempate, el proponente plural debe estar constituido i) por mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o ii) por personas jurídicas en las cuales tales mujeres participen mayoritariamente. Como la norma exige que la participación mayoritaria sea en la «persona jurídica», en caso de existir varias personas jurídicas integrando el proponente plural, cada una de ellas debe acreditar la participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.

El artículo 35, numeral 2, de la Ley 2069 de 2020 utiliza un concepto jurídico indeterminado, cuando se refiere a la participación mayoritaria de las mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar en la persona jurídica o en el proponente plural. El decreto reglamentario que se expida podría precisar con mayor nitidez este requisito. A menos que se indicara lo contrario en dicha reglamentación, debe aplicarse lo dispuesto en el artículo 28 del Código Civil, según el cual «Las palabras de la ley se entenderán en su sentido natural y obvio, según el uso general de las mismas palabras; pero cuando el legislador las haya definido expresamente para ciertas materias, se les dará en éstas su significado legal». En tal sentido, teniendo en cuenta que no hay definición legal expresa, el Diccionario de la Lengua Española dice que «participar» es «Tener parte en una sociedad o negocio o ser socio de ellos»[7] *. Esta noción es acorde con el derecho societario, en el cual se indica que la participación recae sobre las utilidades de la sociedad, en algunos casos en proporción a las acciones – en las sociedades por acciones – o de acuerdo a la industria o trabajo personal del socio – como sucede usualmente en las sociedades de personas –. Así lo señalan, entre otros, los artículos 130, 137, 138, 141, 150, 380 y 462 del Código de Comercio.*

[7] Diccionario de la Lengua Española. En: https://dle.rae.es/participar

Por lo tanto, de conformidad con el artículo 35, numeral 2 de la Ley 2069 de 2020, si en un procedimiento de selección se presenta una persona jurídica o proponente plural en los que la participación mayoritaria en las utilidades es de las mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, se prefiere a este sobre los demás oferentes. En relación con la coexistencia de causales, se debe aplicar lo que determina el parágrafo del artículo 35 de la mencionada Ley, según el cual «El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos». En ausencia de esta reglamentación, conforme al inciso primero de la norma citada, las entidades deberán aplicar los factores de desempate en forma sucesiva y excluyente.

Teniendo en cuenta que participar debe entenderse – a menos que el reglamento disponga lo contrario – como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo al aporte en dinero o trabajo, esta Agencia considera que no basta con que una mujer cabeza de familia o víctima de la violencia intrafamiliar esté vinculada laboralmente o prestando un servicio, para asumir que está «participando». Al menos no es eso lo que se deduce del derecho societario, como ya se explicó. En consecuencia, no basta con que uno de los integrantes del consorcio o unión temporal tenga en su planta a mujeres que reúnan dicha condición, sino que se debe demostrar la participación de las mismas, según el certificado de existencia y representación – tratándose de personas jurídicas – o del documento de constitución del proponente plural. Sin embargo, se aclara que esta es la interpretación que por ahora la Agencia considera más razonable y que no desconoce la posibilidad de que el gobierno nacional, por vía reglamentaria, le otorgue un alcance diferente al enunciado normativo.

En lo que respecta al numeral 5, es decir, a la pertenencia a la «[…] población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas», es importante hacer algunas precisiones frente a cada grupo poblacional. El artículo 1 del Convenio No. 169 de la OIT – «Sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes» –, aplicable en el ordenamiento jurídico colombiano, caracteriza la «población indígena» como aquella que desciende de grupos que «[…] habitaban en el país o en una región geográfica a la que pertenece el país en la época de la conquista o la colonización o del establecimiento de las actuales fronteras estatales y que, cualquiera que sea su situación jurídica, conserven todas sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas»[8].

Por su parte, el artículo 2, numeral 5, de la Ley 70 de 1993 dispone que «comunidad negra» «Es el conjunto de familias de ascendencia afrocolombiana que poseen una cultura propia, comparten una historia y tienen sus propias tradiciones y costumbre dentro de la relación compo- poblado, que revelan y conservan conciencia de identidad que las distinguen de

[8] Disponible en: https://www.urosario.edu.co/jurisprudencia/catedra-viva intercultural/Documentos/CONVENIO-OIT-169.pdf

otros grupos étnicos». De otro lado, «La población afrocolombiana está compuesta por hombres y mujeres con una marcada ascendencia (lingüística, étnica y cultural) africana. Los y las afrocolombianos(as) son algunos de los descendientes de africanos y africanas – provenientes de diversas regiones y etnias de África– que llegaron al continente americano en calidad de esclavos»[9].

La «población raizal», «Es la población nativa de las Islas de San Andrés, Providencia y Santa Catalina descendientes de la unión entre europeos (principalmente ingleses, españoles y holandeses) y esclavos africanos. Se distinguen por su cultura, lengua (creole), creencias religiosas (iglesia bautista) y pasado histórico similar a los pueblos antillanos como Jamaica y Haití»[10] . La «población palenquera » «[…] está conformada por los descendientes de los esclavizados que mediante actos de resistencia y de libertad, se refugiaron en los territorios de la Costa Norte de Colombia desde el Siglo XV denominados palenques. Existen 4 Palenques reconocidos: San Basilio de Palenque (Mahates – Bolívar), San José de Uré (Córdoba), Jacobo Pérez Escobar (Magdalena) y La Libertad (Sucre)»[11].

En cuanto al Pueblo « Rrom » o «gitano» conviene indicar que, de acuerdo con el artículo 6 del Decreto 2957 del 6 de agosto de 2010, «El Estado colombiano reconoce a los Rom o Gitanos como un grupo étnico con una identidad cultural propia, que mantiene una conciencia étnica particular, que posee su propia forma de organización social, posee su propia lengua y que ha definido históricamente sus propias instituciones políticas y sociales»[12] . Lo importante es que la competencia para la caracterización y registro de cualquiera de los grupos poblacionales anteriormente mencionados reside en el Ministerio del Interior, el Ministerio de Cultura y el Departamento Nacional de Estadística – DANE – , por lo cual se sugiere complementar esta información con dichas entidades.

---

[9] Ministerio de Cultura. Afrocolombianos, población con huellas de africanía. Disponible en: https://mincultura.gov.co/areas/poblaciones/comunidades-negras-afrocolombianas-raizales-y-palenqueras/Documents/Caracterizaci%C3%B3n%20comunidades%20negras%20y%20afrocolombianas.pdf

[10] Comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras . Disponible en: https://www.unidadvictimas.gov.co/es/comunidades-negras-afrocolombianas-raizales-y- palenqueras/277

[11] Ibíd.

[12] Según el numeral 3 del artículo 4 del Decreto 2957 de 2010, «Para los Rom, el acto físico de ir de un lugar a otro es apenas un aspecto de su identidad cultural y de su estilo de vida. Dado que el nomadismo significa ante todo una manera de ver el mundo, una actitud particular respecto a la vivienda, al trabajo y a la vida en general, el nomadismo sustenta y da vida a una cosmovisión particular y radicalmente diferente a la que ostentan los pueblos sedentarios. El grupo étnico Rom o Gitano continúa siendo nómada aun cuando no esté realizando desplazamientos permanentemente por cuanto el nomadismo, además, es un estado que hace parte de su espiritualidad e imaginario colectivo».

El numeral 5 del artículo 35 no distingue tipos de oferentes. En razón de ello, también se aplica a proponentes plurales, que acrediten «[…] , en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas». Ahora bien, sin perjuicio de lo que establezca el reglamento que expida el gobierno nacional, esta Agencia considera que se debe aplicar la normativa vigente sobre la materia, que establece que el Ministerio del Interior es la autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera , Rom o gitanas. Lo anterior, se fundamenta en las competencias de la Dirección de Asuntos Indígenas, Rom y Minorías, así como de la Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras , de dicho Ministerio[13] . En tal sentido, el proponente deberá acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a estas poblaciones.

Frente al numeral 6 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, que se refiere a las propuestas de «personas en proceso de reintegración o reincorporación», vale señalar que se trata de aquellas personas que hayan pertenecido a grupos al margen de la ley y que se encuentren en proceso de reintegración a la sociedad. La Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN – , es la «[…] entidad adscrita a la Presidencia de la República, que está encargada de coordinar, asesorar y ejecutar – con otras entidades públicas y privadas – la Ruta de Reintegración de las personas desmovilizadas de los grupos armados al margen de la ley»[14] y, por tanto, ante ella se puede obtener información sobre la acreditación de dicha circunstancia.

La Agencia reitera que participar debe entenderse – a menos que el reglamento disponga lo contrario – como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo al aporte en dinero o trabajo. Esta misma acepción aplica para lo establecido en el numeral 6 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. Como se observa, no es la planta de personal, sino la participación en la persona jurídica o en el proponente plural lo que se tiene en cuenta. Frente a la coexistencia de causales, se debe aplicar lo que determina el parágrafo del artículo 35 de la mencionada Ley, según el cual «El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos». En ausencia de esta reglamentación, conforme al inciso primero de la norma citada, las entidades deberán aplicar los factores de desempate en forma sucesiva y excluyente.

En lo que respecta al numeral 7 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, y considerando solo las inquietudes formuladas en la consulta, debe aclararse que, de acuerdo con el literal a), la oferta del proponente plural integrado por una persona jurídica solo es preferida – según dicho criterio de desempate – , i) si en la persona jurídica la participación de las mujeres

[13] En: https://www.mininterior.gov.co/el-ministerio/funciones-y-deberes

[14] En: http://www.reincorporacion.gov.co/es/agencia

cabeza de familia o personas en proceso de reincorporación o reintegración es mayoritaria, y si, además, ii) la persona jurídica participa por lo menos en un veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, verbigracia, en el consorcio o unión temporal. Una lectura detenida de dicho literal nos permite concluir que se deben reunir ambas condiciones. De otro lado, lo que indica el literal c) del mismo numeral es que se debe preferir la oferta del proponente plural, si este cumple – entre varios requisitos – con la condición de que ni la madre cabeza de familia, ni la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales «sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural». Además, se precisa que el numeral 7 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, en efecto, tiene como sujeto del factor de desempate al proponente plural. Pero, si se observa lo establecido en los numerales 2 y 6, respectivamente, se advierte que en ellos se regula el supuesto de la persona jurídica que se presenta individualmente y en la cual participan mayoritariamente mujeres cabeza de familia o personas en proceso de reincorporación o reintegración.

Finalmente, si bien los factores de desempate regulados en el artículo 35 deben aplicarse « […] de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes» – según lo dispone el inciso primero – , el parágrafo tercero del mencionado artículo establece que «El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos». En otras palabras, dicho parágrafo le asigna potestad reglamentaria al gobierno nacional para definir factores que permitan desempatar las ofertas en aquellos casos en que varios oferentes reúnan al tiempo dos o más de los factores previstos en el artículo 35.

Si existe un tratado o acuerdo comercial que establezca disposiciones especiales en materia de compras y contratación pública, prevalece la regulación contenida en aquel. Esta conclusión también se fundamenta en el artículo 2.2.1.2.4.1.1. del Decreto 1082 de 2015, según el cual «Las Entidades Estatales deben adelantar los Procesos de Contratación de acuerdo con lo previsto en los Acuerdos Comerciales, cuando estos les sean aplicables». La Ley 2069 de 2020 no establece que ante la existencia de tratados o acuerdos comerciales que rijan el procedimiento de selección el órgano contratante se debe abstener de aplicar algunos numerales del artículo 35, sino que lo que indica es que la entidad estatal debe consultar en cada caso cuáles son las disposiciones del acuerdo comercial y si son o no compatibles con los factores de desempate. En caso negativo, prevalece el tratado.

6.5 DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS DE SERIEDAD Y COPIA DE LAS PROPUESTAS QUE NO RESULTEN COMO ADJUDICATARIAS

La devolución de la garantía de seriedad los proponentes deben solicitarla en la plataforma SECOP II.

6.6 CAUSALES DE RECHAZO

1. Cuando el proponente no subsane o allegue la documentación que sea requerida por la entidad hasta la fecha y hora establecida para tal fin de conformidad con lo establecido en la Ley 1882 de 2018.
2. Cuando el proponente o alguno de los miembros del consorcio o de la unión temporal o promesa de sociedad futura o el representante legal se encuentre incurso en alguna (s) de las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
3. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada para esta convocatoria.
4. La presentación de varias ofertas por el mismo proponente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente.
5. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influido, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
6. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
7. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
8. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o en lugar distinto al indicado en el pliego de condiciones.
9. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en el pliego de condiciones como necesaria para la comparación objetiva.
10. Cuando la oferta haya sido calificada como inhábil, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos, financieros y de experiencia exigidos en el presente pliego de condiciones.
11. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados, que induzcan en error a la administración.
12. Cuando la propuesta supere el presupuesto oficial supere el valor oficial de este proceso y por ítems indicados por la Entidad".
13. Cuando no alleguen la oferta económica en el SECOP II, con la propuesta o la presente incompleta.
14. Cuando el oferente no allegue garantía de seriedad con su propuesta.
15. Cuando el oferente no cumpla el margen mínimo de lance establecido en el pliego.
16. Toda otra causa contemplada en la ley.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura Contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por la entidad en cualquier momento o hasta la adjudicación.

6.7 ADJUDICACIÓN

Se adjudicará el proceso de selección al proponente que, en la subasta inversa electrónica, oferte el menor precio.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares hará la adjudicación, dentro del término fijado en el Anexo 1 "Datos Del Proceso**"**. Este término podrá prorrogarse mediante acto administrativo y la prórroga podrá ser por un término no mayor a la mitad del inicialmente fijado, siempre que las necesidades de la administración así lo exijan, de conformidad con lo previsto en el numeral 9º del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

La adjudicación del presente proceso **se efectuará mediante acto administrativo** y será notificado de conformidad con la normatividad vigente.

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto a la entidad como al adjudicatario, y contra él no procede recurso alguno por la vía gubernativa, no obstante a lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la ley 80 de 1993.

En caso que se adjudique el contrato con base en una propuesta que presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el contratista deberá asumir todos los riesgos que se deriven de tal hecho ya que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no aceptará reclamo alguno con relación a ellos.

6.8 SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

La subasta inversa es una puja dinámica efectuada presencial o electrónicamente, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en la ley y en el respectivo pliego de condiciones.

Se fijará fecha y hora en el cronograma del proceso, para el desarrollo de la subasta inversa electrónica, en la cual los oferentes deberán estar conectados en línea a través de la plataforma electrónica SECOP II, para el desarrollo de la misma, atendiendo el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente.

La entidad asume que el oferente que presente oferta para el presente proceso, conoce el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente, para el desarrollo de la Subasta Inversa Electrónica.

6.9 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

La ALFM Regional Llanos Orientales, el día y hora fijados para la subasta inversa electrónica, otorgará a los proponentes un término de 45 minutos para realizar los lances, para lo cual se tendrá en cuenta que la reducción del valor debe ser en mínimo del **CUATRO POR CIENTO (4.0%)** del menor precio indicado en la propuesta económica a través del SECOP II.

Para efectos de realizar los lances, los proponentes lo harán a través de la plataforma electrónica SECOP II en esta fecha y hora:

SUBASTA INVERSA PARA:	Proceso en Puja	Fecha	Hora de Inicio	Hora de Finalización	Configuración de tiempo extra
LOTE META	REFRIGERIOS LOTE 1	**08 de MARZO 2023**	**11:00 horas**	**11:30 horas**	No
LOTE CASANARE	REFRIGERIOS LOTE 2	**08 de MARZO 2023**	**02:00 Horas**	**02:30 Horas**	No
LOTE GUAVIARE	REFRIGERIOS LOTE 3	**08 de MARZO 2023**	**03:00 horas**	**03:30 horas**	No
LOTE VAUPES	REGRIGERIOS LOTE 4	**08 de MARZO 2023**	**04:00 horas**	**04:30 horas**	No

Los oferentes deben tener en cuenta que la plataforma no acepta lances por debajo del **CUATRO POR CIENTO (4.0%) EL CUAL DEBERÁ SER APLICADO A CADA UNO DE LOS ÍTEMS PRESENTADOS EN LA SUBASTA**. El no cumplimiento de este requisito será una causal de rechazo por parte del comité económico, Recuerde que la mejor oferta económica se define por el valor total del lote o la lista, no por artículos individuales En consecuencia, sólo serán válidos los lances que igualen o que superen este margen. Se consideran lances válidos aquellos que reduzcan el menor precio del lance del menor valor ofertado.

Nota 1: Los precios unitarios y totales que sean ofertados en decimales, **debera ser aproximados al entero** ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos desde de enero de 2016.

Nota 2: El porcentaje aplica y reduce simultáneamente cada uno de los valores ofertados. La plataforma indicara a cada oferente la posición que ocupa en la subasta de acuerdo a sus propuestas.

Nota 3: En el caso que un proponente no haga lances de precio, durante el tiempo que se ha establecido para la subasta, se entenderá que su propuesta económica inicial es su propuesta económica definitiva.

Nota 4: Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, antes, durante y después el desarrollo de la subasta, adelantará el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

Nota 5: Una vez terminado el tiempo determinado para la subasta inversa, la plataforma determinará como ganador al oferente que ocupe la primera posición en este proceso, posteriormente se descargará el informe de la subasta que arroja la plataforma, el cual será el soporte para validad el cumplimiento de las condiciones establecidas para las subasta y posterior adjudicación.

En el evento que la Entidad observe que un proponente no respeta el margen mínimo en alguno de los Lances, deberá catalogar este Lance como no válido. El cual constituye como causal de rechazo.

Nota 6: En caso que el valor por ítem de la oferta económica de algún proponente se presente con decimales, la entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso, cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso, hasta el valor total de la oferta.

Nota 7: conforme a lo dispuesto por Colombia Compra: si es su primer lance (lance inicial o lance 0), este tiene que ser igual al precio base del lance (inicio subasta). Sin embargo, será potestativo en ese orden de ideas de los oferentes habilitados para la subasta, si en su primer lance (lance inicial o lance 0), deciden aplicar el margen mínimo o inician con el mismo valor del precio con que inicia la subasta, ya acto seguido los lances deberán cumplir con los márgenes mínimos establecidos dentro del pliego.

Nota 8: Después de la subasta se hará la verificación por parte del comité económico, el cumplimiento de las reglas establecidas en el pliego de condiciones de los lances de los oferentes en la subasta, y para lo cual la adjudicación se hará a quien cumpla. Si el primero no cumple los requisitos y condiciones de la subasta, se adjudicará al siguiente oferente, que cumpla con las reglas establecidas en el pliego en referencia con el margen mínimo.

Nota 9: En caso de que no se lleve a cabo subasta inversa electrónica por presentarse un único oferente y/o quedar habilitado solo un oferente, la entidad aplicara un descuento del margen mínimo para realizar lances sobre todos los ítems.

6.10 REGLAS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA EN LA AUDIENCIA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

1. Los lances para mejorar la propuesta económica se deben realizar en pesos colombianos, aunque la plataforma permite indicar lances tanto en porcentaje o en valor según lo elija el oferente, independiente de cómo lo haga el oferente, la entidad siempre verá reflejado el lance en valor.
2. No se puede aumentar el valor ofertado inicialmente.
3. La subasta iniciará a la hora establecida por la Entidad.
4. La Entidad velara por el cumplimiento de los principios que rigen la Contratación Estatal, principalmente transparencia, buena fe, selección objetiva entre otros, como quiera que se espera amplia participación de los oferentes bajo parámetros de respeto y transparencia, de tal suerte que ante evidencia de inobservancia de alguno de estos principios por parte de los oferentes y que pretendan entorpecer el objetivo de la subasta inversa, será puesto en conocimiento de las autoridades pertinentes.

CAPITULO VII
RIESGOS Y GARANTÍAS

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

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

SE DEBE CONTEMPLAR LOS RIESGOS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL

Matriz de Riesgos

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	04/03/2023	31/12/2023	Verificación resolución modificación de precios	En el evento
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	04/03/2023	31/12/2023	Informe de supervisión	En el evento
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	04/03/2023	31/12/2023	Informe de supervisión	Mensual

4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Falta de calidad de los servicios a contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los servicios	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	04/03/2023	31/12/2023	Realizar pruebas de calidad	En el momento de recibir
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Toma de muestras	Alteración en los resultados de la muestra	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	04/03/2023	31/12/2023	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del programa de trabajo	Deficiente calidad en el cumplimiento de objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	04/03/2023	31/12/2023	Informe de supervisión	En el evento

GARANTÍAS DEL CONTRATO:

De conformidad con lo dispuesto en materia de garantías por los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2 y 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 y dada la naturaleza del objeto a contratar, del monto de la misma y condiciones de la contratación, se ha determinado exigir un mecanismo de cobertura del riesgo que deberá constituir el contratista a favor de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES consistente en póliza de seguros correspondiente a otorgamiento de los amparos exigidos, la cual deberá tener los siguientes amparos:

7.2 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Cada proponente deberá constituir junto con su propuesta una garantía de seriedad de la oferta a cargo del proponente y a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, mediante cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, equivalente al **diez por ciento (10%)** del valor del presupuesto oficial, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso de selección.

En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

El pago de la garantía, cuando ésta se haga exigible, tiene el carácter sancionatorio derivado del incumplimiento de la oferta, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

NOTA: Para el evento especifico en el que el adjudicatario no suscriba el respectivo contrato en el término establecido por el pliego de condiciones sin justa causa, se exigirá a título de sanción la totalidad del valor asegurado en la póliza de seriedad de la oferta.

7.2.1 VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deben tener el término de validez de tres (3) meses contados a partir de la fecha definitiva de cierre de la presente selección. La validez de la oferta se entenderá acreditada con la garantía de seriedad de la propuesta y se entiende prorrogada la vigencia con la ampliación del término de dicha póliza.

7.2.2. ALCANCE DEL AMPARO DE LA GARANTÍA

La garantía amparará en general el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el proponente con ocasión de la presentación de una propuesta como consecuencia de la participación en el presente proceso.
Debe incluir en su texto el contenido que a continuación se requiere, en los términos y con los alcances que se indican, mediante constancias o cláusulas adicionales o complementarias, de manera expresa y escrita, y cuyos alcances no podrán ser limitados por otras cláusulas, constancias o documentos privados.

La identificación del mecanismo de cobertura del riesgo, expresado en los siguientes términos:

- La obligación de suscribir el contrato ofrecido, en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.

La obligación de ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.

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

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
• La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. • La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses. • El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	**Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto establecido para cada uno del ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGO DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
Incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal.	**Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato:** Por un valor equivalente al cuarenta por ciento 40% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.

Calidad de los bienes / Servicio	**Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio:** Por un valor equivalente al cuarenta 40% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Salarios y prestaciones sociales	**Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por un valor equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.
Daños ocasionados a terceros que se pudieran llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de los contratistas o subcontratistas.	**Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual**, de conformidad al Decreto 1082 de 2015 **Artículo 2.2.1.2.3.1.17. *Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.*** El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a: **Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.** La póliza debe tener una vigencia igual a la ejecución del contrato, el cual deberá ir de conformidad al **Artículo 2.2.1.2.3.2.9. *Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual.*** El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos: 1. Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente. 2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. 3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: 3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante. 3.2. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos. 3.3. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO, EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El OFERENTE una vez adjudicado el proceso se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA **debe** restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA **debe** ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

Es obligatorio que el futuro contratista lo establecido en el Decreto 1082 de *2015 "Artículo 2.2.1.2.3.1.18.* ***Restablecimiento o ampliación de la garantía.*** *Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.*

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

La Entidad Estatal debe prever en los pliegos de condiciones para la Contratación, el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla"

NOTA 01: El futuro contratista asumirá el valor del deducible si se llegara afectar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, es decir, asumirá el 100 % del valor de las pérdidas o afectaciones que sufra la entidad o los terceros.

NOTA 02: Se solicita al futuro contratista cumplir con la obligación de publicar las pólizas de los contratos en el secop ii, para la respectiva aprobación por parte de la entidad, para cumplir con los efectos de legalización y perfeccionamiento en la plataforma secop ii. La no publicación no permite la habilitación de los formularios para dar comienzo a la etapa de ejecución y seguimiento. Esta obligación también debe incluir la etapa de ejecución y seguimiento en la cual cuando se genere alguna modificación, el futuro contratista debe publicar las pólizas modificadas.

ANEXO No. 1
"CRONOGRAMA DEL PROCESO"

<table>
<tr><td>Presupuesto Oficial</td><td>El presupuesto oficial estimado para la presente CONTRATACIÓN es de QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($558.500.000,00) M/CTE.</td></tr>
<tr><td>Apropiación presupuestal</td><td>La presente selección abreviada por subasta inversa está respaldada presupuestalmente, Mediante Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4023 del 09 de febrero de 2023.

Los valores de los bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, fueron modificados en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2023, de conformidad a la solicitud elevada por la coordinación de abastecimientos, en razón a la variación de los menús de concertación con las FF.MM.
<table>
<tr><th>DEPENDENCIA</th><th>POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO</th><th>FUENTE</th><th>RECURSO</th><th>SITUAC.</th></tr>
<tr><td>VIVCOM Víveres comedores</td><td>A-05-01-01-002-002, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS</td><td>Propios</td><td>20</td><td>CSF</td></tr>
<tr><td>VIVCOM Víveres comedores</td><td>A-05-01-01-002-003, PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODCTOS ALIMENTOS</td><td>Propios</td><td>20</td><td>CSF</td></tr>
<tr><td>VIVCOM Víveres comedores</td><td>A-05-01-01-002-004, BEBIDAS</td><td>Propios</td><td>20</td><td>CSF</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Clasificador de bienes y servicios</td><td>
<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Segmento</th><th>Familia</th><th>Clase</th><th>Producto</th><th>Nombre</th></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5020</td><td>502023</td><td>50202300</td><td>Bebidas no alcohólicas</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5013</td><td>501317</td><td>50131700</td><td>Productos de leche y mantequilla</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5013</td><td>501318</td><td>50131800</td><td>Queso</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5019</td><td>501924</td><td>50192400</td><td>Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5019</td><td>501923</td><td>50192303</td><td>Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5030</td><td>503075</td><td>50307500</td><td>Subproductos de frutas frescas</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5019</td><td>501925</td><td>50192500</td><td>Sándwiches y panecillos con relleno</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5020</td><td>502023</td><td>50202301</td><td>Agua</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5020</td><td>502023</td><td>50202302</td><td>Hielo</td></tr>
<tr><td>E</td><td>50</td><td>5018</td><td>501819</td><td>50181900</td><td>Pan y galletas y pastelitos dulces</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Plazo de ejecución o entrega</td><td>PLAZO DE EJECUCIÓN: El oferente seleccionado deberá suministrar los bienes previo requerimiento de la Entidad. Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023, hasta agotar presupuesto y/o lo que ocurra primero.</td></tr>
<tr><td>1.6. Fecha y Hora</td><td>El proyecto del pliego de condiciones, podrá ser consultado desde el 10 DE FEBRERO DE 2023,</td></tr>
</table>

de consulta del proyecto del pliego de condiciones	en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.
1.7. Publicación de estudios previos	Los estudios previos, podrá ser consultado desde el **10 DE FEBRERO DE 2023,** en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.
1.8. Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones al contenido del proyecto de pliego de condiciones	Los interesados podrán solicitar por escrito cualquier aclaración al contenido del proyecto del pliego de condiciones, **Hasta el día 17 DE FEBRERO DE 2023 a las 17:00 horas.** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica
1.9. Respuesta a observaciones del proyecto de pliego de condiciones.	Respuesta a observaciones del proyecto de pliego de condiciones, podrá ser consultada **el 20 DE FEBRERO DE 2023**, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.
1.10 Fecha de Apertura.	Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica. Fecha: La establecida en la "Configuración" de la plataforma SECOP II **21 DE FEBRERO DE 2023**
1.11 Consulta del pliego de condiciones.	El pliego de condiciones, podrá ser consultado a partir de la fecha de apertura a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica, SECOP II. **Fecha: 24 DE FEBRERO DE 2023**
1.12 Publicación de acto administrativo de apertura.	Podrá ser consultado el **Fecha: 24 DE FEBRERO DE 2023**, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.
1.13 Fecha y hora límite para manifestación de interés en participar	**No aplica en este proceso.**
1.14 Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones al contenido del pliego de condiciones	Los interesados podrán solicitar cualquier aclaración al contenido del pliego de condiciones **hasta la fecha y hora prevista en el** Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica **27 DE FEBRERO DE 2023 a las 17:00 horas**
1.15 Respuesta a las observaciones, al pliego definitivo de condiciones	Podrá ser consultado el **28 DE FEBRERO DE 2023**, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica
1.16 Plazo para expedir ADENDAS	**Fecha: 28 DE FEBRERO DE 2023** **Hora: 19:00 horas**
1.17 Fecha y Hora de Cierre. (presentación de ofertas)	Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica. **Fecha: 01 DE MARZO DE 2023** **Hora: 17:00 horas.**

<table>
<tr><td>1.18 Apertura del sobre de requisitos habilitantes y técnicos.</td><td>Podrá ser consultado el <u>01 DE MARZO DE 2023</u>, a las 17:01 horas en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</td></tr>
<tr><td>1.19 informe de presentación de ofertas</td><td>Podrá ser consultado el <u>01 DE MARZO DE 2023, a las 17:05 horas</u> en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.</td></tr>
<tr><td>1.20 Forma de Evaluar</td><td>La evaluación del presente proceso se enmarca en los tres componentes (jurídico, financiero – económico y técnico) el económico será después de la publicación de habilitados a participar en la subasta</td></tr>
<tr><td>1.21 Publicación del informe de verificación o evaluación.</td><td><u>02 DE MARZO DE 2023</u>
<u>Hora: 17:00 horas.</u></td></tr>
<tr><td>1.22 Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación y subsanaciones.</td><td>Los oferentes podrán verificar los informes de evaluación y formular sus observaciones dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al cierre del proceso a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.

<u>Fecha: DEL 03 DE MARZO AL 07 DE MARZO DE 2023</u>
<u>Hora: 17:00 horas.</u></td></tr>
<tr><td>1.23 Publicación lista de oferentes habilitados para subasta.</td><td><u>Fecha: 08 DE MARZO DE 2023</u>
<u>Hora: 09:00 horas</u></td></tr>
<tr><td>1.24 Apertura del sobre económico y estructuración de la Subasta Inversa para admitir o rechazar la oferta</td><td>Una vez se establezcan los oferentes habilitados para participar en la subasta se dará apertura al sobre económico en plataforma, y se estructurara la subasta electrónica en la plataforma SECOP II.

<u>Fecha: 08 DE MARZO DE 2023</u>
<u>Hora: 10:00 horas</u></td></tr>
<tr><td>1.25 Fecha prevista para la subasta electrónica</td><td><u>08 DE MARZO DE 2023</u>
<table>
<tr><th>SUBASTA INVERSA PARA:</th><th>Proceso en Puja</th><th>Fecha</th><th>Hora de Inicio</th><th>Hora de Finalización</th><th>Configura de tiemp extra</th></tr>
<tr><td>LOTE META</td><td>REFRIGERIO</td><td><u>08 DE MARZO DE 2023</u></td><td><u>11:00 horas</u></td><td><u>11:30 horas</u></td><td>No</td></tr>
<tr><td>LOTE CASANARE</td><td>REFRIGERIO</td><td><u>08 DE MARZO DE 2023</u></td><td><u>14:00 horas</u></td><td><u>14:30 horas</u></td><td>No</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	LOTE GUAVIARE	**REFRIGERIO**	**08 DE MARZO DE 2023**	**15:00 horas**	**15:30 horas**	**No**	
	LOTE VAUPES	**REFRIGERIO**	**08 DE MARZO DE 2023**	**16:00 horas**	**16:30 horas**	**No**	

1.26 Forma de adjudicar	Se adjudicará mediante Acto Administrativo publicado en el SECOP II por lo cual se entenderán notificados.
1.27 Plazo para publicación de la adjudicación o desierto del proceso	Podrá ser consultado hasta **09 DE MARZO DE 2023**, **a las 17:00 horas** en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica
1.28 Firma del contrato	**Hasta el 10 DE MARZO DE 2023**
1.29 Entrega de las garantías de ejecución del contrato	**Hasta el 14 DE MARZO DE 2023**
1.30. Lugar para la firma del contrato.	El (o los) contrato (s) resultante (s) del presente proceso se suscribirá (n) dentro de **(02) días** hábiles siguiente al requerimiento que se le haga al contratista para su suscripción por parte del Grupo Contractual de La Agencia Logística de Las Fuerzas Militares.
1.31 Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.	Dentro de **(02) días** hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **CONTRATISTA**, este debe entregar la Garantía Única debidamente firmada, a la oficina de Contratos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; así mismo enviarla por la plataforma del SECOP II, para aprobación.

ESPACIO EN BLANCO

ANEXO No. 2
OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Obligaciones Generales:

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

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

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

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

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

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

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

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

i. Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades

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

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

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

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

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

o. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Obligaciones Específicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con

la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

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

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados de acuerdo la normatividad vigente

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

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

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

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

- Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, el proveedor deberá cargar la factura electrónica en plataforma **OLIMPIA IT** en **SIIF**

NOTAS GENERALES

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

NOTA 2: La Agencia Logística Regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en

cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

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

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

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

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

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO
FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

ANEXO NO. 3
LUGARES DE ENTREGA Y
CUADRO DE PRECIOS DE REFERENCIA

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	**BASPC 7**	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 2 y 5 veces por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BISER 20**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BATLA**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO – APIAY	**CACOM 2**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	CUBARRAL	**BITER 7**	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	
	GRANADA	**BIVAR 21**	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS**	UBICADO EN EL AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	Entre 2 y 5 veces por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22**	SAN JOSE DEL GUAVIARE KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	Entre 2 y 5 veces por semana
	EL BARRANCÓN	**BITER 22**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	**BICAM 24**	CALAMAR KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	**BIAVA-30**	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 2 y 5 veces por semana

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

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

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

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

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

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

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

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013; y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

VALOR PROMEDIO

LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

LOTE DEPARTAMENTO DEL META						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.200	1.500	1.550	1.417
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	850	1.500	1.550	1.300
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.100	2.200	2.267
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.500	2.300	2.400	2.400
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	550	700	750	667
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.400	1.800	1.900	1.700
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	700	600	650	650
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.000	3.000	3.100	2.367
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	24.000	21.000	22.000	22.333
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.400	1.850	1.900	1.717
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.650	1.850	1.900	1.800
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.500	2.200	2.250	2.317
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	9.000	9.000	9.500	9.167
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	2.700	2.400	2.450	2.517
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.350	1.950	1.980	1.760
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	6.500	7.500	7.900	7.300
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.450	2.000	2.200	1.883
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.200	1.700	1.800	1.567
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.400	2.000	2.100	1.833
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.650	2.000	2.100	1.917
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	400	320	340	353
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	650	770	790	737
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	650	370	390	470
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.200	2.000	2.100	1.767
TOTAL			**68.400**	**72.410**	**75.800**	**72.203**

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.380	1.500	1.550	1.477
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	978	1.500	1.550	1.343
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.100	2.200	2.392
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	2.875	2.300	2.400	2.525
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	633	700	750	694
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.610	1.800	1.900	1.770
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	805	600	650	685
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.150	3.000	3.100	2.417
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.600	21.000	22.000	23.533
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.610	1.850	1.900	1.787
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	1.898	1.850	1.900	1.883
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	2.875	2.200	2.250	2.442
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	10.350	9.000	9.500	9.617
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.105	2.400	2.450	2.652
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.553	1.950	1.980	1.828
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	7.475	7.500	7.900	7.625
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.668	2.000	2.200	1.956
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.380	1.700	1.800	1.627
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.610	2.000	2.100	1.903
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.898	2.000	2.100	1.999
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	460	320	340	373
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	748	770	790	769
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	748	370	390	503
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.380	2.000	2.100	1.827
TOTAL			**78.664**	**72.410**	**75.800**	**75.625**

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.675	1.500	1.550	1.575
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.185	1.500	1.550	1.412
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.100	2.200	2.593
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.480	2.300	2.400	2.727
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	770	700	750	740
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.950	1.800	1.900	1.883
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.100	600	650	783
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.400	3.000	3.100	2.500
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	27.900	21.000	22.000	23.633
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.780	1.850	1.900	1.843
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.100	1.850	1.900	1.950
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.170	2.200	2.250	2.540
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.400	9.000	9.500	9.967
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.450	2.400	2.450	2.767
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.710	1.950	1.980	1.880
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.250	7.500	7.900	7.883
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	1.950	2.000	2.200	2.050
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.550	1.700	1.800	1.683
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.780	2.000	2.100	1.960
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.100	2.000	2.100	2.067
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	550	320	340	403
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	830	770	790	797
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	830	370	390	530
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.520	2.000	2.100	1.873
TOTAL			**85.910**	**72.410**	**75.800**	**78.040**

LOTE DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS						
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MACS	S&C SOLUCIONES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	PRECIO PROMEDIO
			VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA	VALOR UNITARIO MÁS IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK DE 200 ML	UNIDAD	1.760	2.000	2.100	1.953
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.250	2.000	2.100	1.783
3	CONO CON HELADO X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.400	2.500	2.853
4	CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE X 90 GR	UNIDAD	3.660	2.500	2.600	2.920
5	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO DE MÍNIMO 40 GR	UNIDAD	810	800	850	820
6	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.050	2.400	2.450	2.300
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 200ML	UNIDAD	1.160	800	850	937
8	HIELO EN BLOQUE X KG	KILO	1.480	4.000	4.100	3.193
9	QUESO DOBLE CREMA X KG	KILO	28.000	23.000	23.500	24.833
10	YOGURT EN BOLSA X 150 ML	UNIDAD	1.870	2.450	2.550	2.290
11	AVENA NATURAL LIQUIDA EN BOLSA DE 200 ML	UNIDAD	2.205	2.450	2.550	2.402
12	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO X 150 GR	UNIDAD	3.330	2.800	2.850	2.993
13	PULPA DE FRUTA CONGELADA X KG	KILO	11.900	9.000	9.500	10.133
14	YOGURT CON CEREAL X 170 GR	UNIDAD	3.625	3.400	3.500	3.508
15	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD	1.800	2.350	2.450	2.200
16	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD	8.665	10.500	10.900	10.022
17	BEBIDA MALTA PET 200 ML	UNIDAD	2.048	2.400	2.450	2.299
18	GELATINA EN VASO X 100 GRAMOS	UNIDAD	1.630	2.400	2.450	2.160
19	KUMIS EN BOLSA - ENTRE 150 ML A 200 ML	UNIDAD	1.870	2.500	2.550	2.307
20	LECHE SABORIZADA EN BOLSA X 200 ML	UNIDAD	2.205	2.500	2.550	2.418
21	GALLETA TIPO LECHE X 10 GRAMOS - CONTENIDO 4 GALLETAS	UNIDAD	580	700	750	677
22	GALLETA TIPO SODA - PESO NETO ENTRE 24 GR A 27 GR	UNIDAD	875	1.100	1.200	1.058
23	GALLETA TIPO WAFER ENTRE 27 GR Y 30 GR - LA UNIDAD DE PRODUCTO DEBE CONTENER POR LO MENOS 3 O 4 GALLETAS	UNIDAD	875	870	890	878
24	HELADO EN VASO X 45 GRAMOS	UNIDAD	1.600	2.800	2.850	2.417
TOTAL			**88.908**	**88.120**	**91.040**	**89.356**

NOTA No. 01: En ningún caso la oferta puede superar el precio promedio por ítem, ni el precio promedio total.

NOTA No.02: Los precios a cotizar deben incluir todos los gastos adicionales (transporte, viáticos, logística, embalaje, impuestos, garantías, utilidad esperada, otros).

NOTA No. 03: La propuesta económica deberá ser presentada con el valor por ítem y valor total aproximado al entero y con el IVA incluido, si de acuerdo a las regulaciones tributarias colombianas aplica el IVA.

NOTA No. 04: En caso que el valor por ítem y/o del total de la oferta económica de algún proponente se presente con decimales, la Entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso. Cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso.

NOTA No 5: En caso de que no se lleve a cabo Subasta Inversa Electrónica por presentarse un único oferente y/o quedar habilitado sólo un oferente, la Entidad procede a revisar si el oferente hizo un descuento en su oferta inicial, la cual deberá ser igual o superior al margen mínimo por cada ítem del proceso. De lo contrario se aplicará un descuento del margen mínimo sobre todos los ítems.

NOTA No 6: Los oferentes deben tener en cuenta que el margen mínimo para el presente proceso es del cuatro por ciento (4%) que se deberá aplicar a cada uno de los ítems. En consecuencia, sólo serán válidos los lances que igualen o que superen este margen. El no cumplimento de este requisito será causal de rechazo del lance, por parte del Comité Económico Evaluador..

ANEXO 4
MINUTA DEL CONTRATO

LA PRESENTE MINUTA SE INCLUYE COMO GUÍA PARA LAS PARTES CONTRATANTES, COMO CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO, PERO ESTA MINUTA SERA MODIFICADA O COMPLEMENTADA POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, DE ACUERDO CON EL PLIEGO DE CONDICIONES, ADENDAS, OFERTA DEL ADJUDICATARIO Y LAS CONDICIONES DE LA ADJUDICACIÓN.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN DE CONTRATOS
800.117.180-3

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-XXX-2023	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT No.	800.117.180-3
CONTRATISTA	
NIT No.	
REPRESENTANTE LEGAL	
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	
DIRECCIÓN	
TELÉFONO	
E-MAIL	
SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA No.	**009-005-2023**
OBJETO DEL CONTRATO	
VALOR	
PLAZO DE EJECUCIÓN	
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	

Entre los suscritos: XXXXXXXXXXXX, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con la cédula de ciudadanía número XXXXXXX expedida en Bogotá, en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. xx del xx de xxxxx de xxx, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará AGENCIA LOGÍSTICA y por la otra el señor _____, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No._____, obrando como Representante Legal de la firma _____, con NIT No. _____ y Matrícula No. _____ del ------ de _____ de _____, quien en lo sucesivo se denominará el CONTRATISTA hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

FORMULARIO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Bogotá D. C.
Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta proceso de selección abreviada de la subasta inversa **No. _____ de 2023,** convocada por la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, para la _____
_____

El suscrito (Los suscritos) _____, de conformidad con las condiciones que se estipulan en el pliego de condiciones correspondiente a la contratación citada en el asunto, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el Contrato que llegaré a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.

2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

3. Que conocemos los documentos del pliego de condiciones y aceptamos su contenido.

4. Que hemos recibido los documentos que integra el pliego de condiciones y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): _____ _____ y Documentos de Aclaraciones hechas: ____ _____.

5. Que para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.

6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato según lo consignado en el pliego de condiciones.

7. Declaramos no hallarnos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Igualmente declaramos que ni yo, ni alguno de los directivos, ni el equipo de trabajo con el que cuento se encuentra incursos en conflicto de interés, y en el evento en que se presente cualquier circunstancia de ese tipo, solicitaré al jefe de la entidad o su delegado que decida si puedo, o no continuar en el proceso de selección.

9. Que la presente propuesta consta de _____ (___) folios debidamente numerados y rubricados.

Según lo establecido en el pliego de condiciones definitivo, adendas, documentos de aclaraciones y todo documento que haga parte integral del presente proceso de contratación

Los suscritos señalan como Dirección Comercial_____, teléfono_____, fax_____, correo electrónico_____ a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

Nombre completo del proponente:
Número de Identificación:
Garantía de seriedad de la propuesta No.:
Expedida el
Firma del proponente y/o representante legal: Nombre en letra imprenta:

ESPACIO EN BLANCO

FORMULARIO No. 2
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF

FORMATO APERTURA – CANCELACION DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II

CIUDAD_____ FECHA _____
DD MM AAAA

Señor (a)
xxxxxxxxxx
Santafé de Bogotá D.C.

Me permito certificar la siguiente información respecto de la Apertura ☐ o Cancelación ☐ en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Natural

Nombre:_____CC. No_____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección:_____Teléfono:_____Fax:_____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria_____ No._____
Ciudad:_____Departamento:_____Municipio:_____
Email:_____

II. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Jurídica

Razón Social:_____NIT:_____
Dirección:_____Teléfono:_____Fax:_____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria_____ No._____
Ciudad:_____Departamento:_____Municipio:_____
Email:_____
Nombre Representante Legal:_____C.C. No_____
Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía_____

NOTA: LA INFORMACIÓN RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (Nº Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACIÓN BANCARIA.

FORMULARIO. No. 3
PARA ACREDITAR INDICADORES PARA EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA.

EL SUSCRITO _____ **(Nombre del Representante legal)**
EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE
_____ **(Razón Social del Proponente)**

CERTIFICA

1. Resumen de cuentas de Balance General y Estados de Resultados al 31 de diciembre de 2021.

Cuenta	Oferente singular	Oferente plural		
	Oferente (valor en pesos Colombianos)	Participante No.1 (valor pesos Colombianos)	Participante No.2 (valor pesos Colombianos)	Participante No.3 (valor pesos Colombianos)
Activo Corriente				
Activo Total				
Pasivo Corriente				
Pasivo Total				
Utilidad Operacional				
Gastos de interés				
Utilidad Neta				

*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

2. Capacidad Financiera

Porcentaje de participación	Oferente individual 100%	Oferente plural			
Indicador	Indicador del Oferente	(indicar % participación)	indicar % participación)	indicar % participación)	100% Índice del Oferente
		Índice del Participante No.1	Índice del Participante No.2	Índice del Participante No.3	
Liquidez					
Endeudamiento					
Razón de Cobertura de intereses					

*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

3. Capacidad Organizacional

Porcentaje de	Oferente	Oferente plural

participación	individual 100%				
Indicador	Indicador del Oferente	(indicar % participación) Índice del Participante No.1	indicar % participación) Índice del Participante No.1	indicar % participación) Índice del Participante No.3	100% Índice del Oferente
Rentabilidad sobre activos					
Rentabilidad sobre el patrimonio					

*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

Adjunto al presente certificado están los estados financieros auditados más recientes, con sus notas. Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en los estados financieros y en presente formato es cierta.

_____
Firma Representante Legal del Oferente
Nombre: _____
Documento de identidad: _____

_____
Firma Revisor Fiscal Firma Contador
Nombre: _____
Documento de identidad: _____
Tarjeta Profesional:

*Indique si actúa como revisor fiscal o contador

Nota: Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador de cada uno de los miembros del proponente plural debe firmar e incluso sus datos en el presente formato.

ESPACIO EN BLANCO

FORMULARIO No. 4
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: _____, domiciliado en _____, identificado con _____; quien obra en calidad de _____, que en adelante se denominará EL **PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así:

_____

SEGUNDO: Que es interés del **PROPONENTE** apoyar la acción del Estado colombiano, y de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del **PROPONENTE** participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente **COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:**

1.1. EL **PROPONENTE** se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.2. El **PROPONENTE** se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El **PROPONENTE** asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____, a los _____ del mes de _____ de 20_____.

EL PROPONENTE:

Firma _____
Nombre:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **PROPONENTE** o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.

ESPACIO EN BLANCO

FORMULARIO No. 5
PACTO DE CONFIDENCIALIDAD

El suscrito a saber:_____, domiciliado en_____ identificado con documento de identidad No._____ expedida en _____, quien obra en calidad de _____de la sociedad, _____, Cámara de Comercio No _____ de _____ firma el siguiente compromiso:

1. El interesado asume el compromiso de reserva, confidencialidad y no revelar la información consultada sobre las especificaciones técnicas del (Ej. Proceso de Contratación, Licitación pública, Selección abreviada, concurso de méritos) No.____ cuyo objeto es_____ y no permitir su conocimiento o manejo a terceras personas, por corresponder a especificaciones técnicas que adelanta la Agencia Logística y se requiere para la Defensa y Seguridad de la Nación.

2. El compromiso que a través del presente documento asume el interesado incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del interesado, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos propios de la confidencialidad de la información.

El incumplimiento de las obligaciones de confidencialidad, hará responsable al interesado por los perjuicios o sanciones que la revelación o utilización con propósitos diferentes a la presentación de la oferta.

3. El interesado manifiesta y acepta expresamente que no tiene autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento.

Suscribirá el documento todos los integrantes de la parte proponente, si es plural (consorcio o unión temporal), a través de su representante legal. _____ (nombre, numero documento de identificación y la firma del proponente o su representante).
En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en _____a los _____días del mes de _____de _____.

El Representante legal o su delegado
Firma
Nombre:
Firma que representa:
Dirección:
Teléfono:
Fax:

FORMULARIO No. 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO Y/O FICHAS TÉCNICAS DE CADA PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta del **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** en la cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE O CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de		

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
indique además su función dentro de la cadena de distribución; también se debe allegar copia fotostática de la certificación de formación en manipulación alimentos de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021, Para soportar la vinculación con la empresa, de igual forma, debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. NOTA 2: La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar de los vehículos (mínimo tres (03) copia fotostática del **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE,** la cual deberá allegarse con **CONCEPTO A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO**. (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) MESES de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. De igual forma, deberá aportar copia fotostática de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución. **NOTA 1:** Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente deberá allegar copia fotostática de los resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento al Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, de mínimo cuatro (4) productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos tres (3) meses que permitan determinar que son aptos para el consumo. El oferente deberá presentar copia fotostática del certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones. De la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
PARA OFERENTES PRODUCTORES Y/O COMERCIALIZADORES El oferente sea productor o/y comercializador deberá allegar certificación del cumplimiento de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad **NOTA 1:** La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, **certificación actualizada con vigencia 2023 de la implementación del SG-SST firmada por el representante legal, y/o certificado de ARL, y/o de la persona responsable del SG-SST con licencia vigente en SST**; el cual también deberá ser aportado (para este caso); manifestando el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 del 2019, el cual podrá ser verificado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: ✓ Número de Trabajadores. ✓ Nivel de Riesgo de la empresa. Porcentaje de cumplimiento de acuerdo a la última autoevaluación presentada (2022) de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser menor al 60% con valoración crítica).		

NOTA 1: EL OFERENTE DEBERÁ TENER EN CUENTA A AL FIRMA DEL PRESENTE FORMULARIO, LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES QUE SERÁN PARTE DEL CONTRATO Y SU RESPECTIVA EJECUCIÓN.

NOTA 2: EL OFERENTE DEBERÁ INDICAR O MACAR DENTRO DE LA CASILLA, SI CUMPLE O NO CUMPLE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A OFERTAR.

NOTA 3: TODOS LOS PRODUCTOS OFERTADOS DEBEN CONTENER SU FICHA TÉCNICA CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO VIGENTE.

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO
FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

FORMULARIO No. 7 FICHAS TECNICAS

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

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Párametro / Mínimo / Máximo °Brix: 10 – – pH a 20°C: – – 4 Acidez como Acido Citrico: 0,1 – – Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisito / n / m / M / c Recuento microorganismos mesofilos/cm³: 3 100 300 1 NMP - Coliformes Totales/cm³: 3 < 3 – 0 NMP - Coliformes fecales/cm³: 3 < 3 – 0 RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³: 3 <10 – 1 Recuento Hongos y levaduras/cm³: 3 10 100 1 Características microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.
	Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Párametro** / **Mínimo** / **Máximo** °Brix / 10 / – pH a 20°C / – / 4 Acidez como Acido Citrico / 0,1 / – Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento microorganismos mesofilos/cm³ / 3 / 1000 / 3000 / 1 NMP - Coliformes Totales/cm³ / 3 / 9 / 29 / 1 NMP - Coliformes fecales/cm³ / 3 / <3 / – / 0 RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³ / 3 / <10 / – / 0 Recuento Hongos y levaduras/cm³ / 3 / 100 / 200 / 1 Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
	Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	CONO CON HELADO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001776
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final. Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maiz y aditivos autorizados).
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquimicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquimicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, arequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros. Igualmente con diferentes coberturas como chocolate, mani, chips de colores, etc. Dichas características especiales deberán definirse dentro de las condiciones técnicas de contratación. El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas. El barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado. El helado deberá contar con una textura suave y densa , sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. Máximo el 10% del peso del cono con helado, debe corresponder al barquillo de harina.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2
Recuento de *E.coli* UFC/g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se retiran código SIC y se adiciona código SAP, se cambia descripción de producto basado en NTC 1239, Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013, Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

PROCESO				
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001635
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final. Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado y es recubierto de chocolate.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, arequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2
Recuento de *E.coli* UFC/g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Deteccion de Salmonella /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Normativos	No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se retira código CDS y se cambia por código SAP, se cambia descripción de producto basado en NTC 1239, Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Min	Máx
*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como %	80	-
*Esta lectura aplica si se ha empleado unicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	2
Recuento de levaduras, UFC/g	5	50	100	2
Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductoras*, UFC/g	5	<10	-	0
Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	< 10	10	2
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	< 10	-	0

El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminantes	Limite Máximo en mg/Kg
Contenido de Plomo (Pb)	0.05

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.
	Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

		• No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013. por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. *Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.* *El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."* *Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."* *Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* *Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento*
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolucion 333 de 2011 y la NTC 5856.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE ENTERA LIQUIDA UHT**

REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Min** — **Máx** Grasa %m/v — 3.0 Extracto Seco Total %m/m — 11.20 Extracto Seco desengrasado %m/m — 8.20 Peroxidasa — Negativo Fosfatasa — Negativo Densidad 15 / 15°C g/ml — 1.0295 — 1.033 Acidez expresado como ácido láctico %m/v — 0.13 — 0.17 Índice Crioscopico °C — -0.540 — -0.510 Índice Crioscopico °H — -0.560 — -0.530 Caracteristicas fisicoquimicas – Leche Entera Liquida UHT, Decreto 616 de 2006
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **n** — **m** — **M** — **C** Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml — 3 — 1.000 — 10.000 — 1 Recuento Coliformes, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 Recuento Esporas aerobias, UFC/ml — 3 — <1 — - — 0 *Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
	Contenido	SAP 200000403 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 1000

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

		a 1100 ml
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200001740 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Proteccion Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye codigo SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentacion del producto para estos codigos. En requisitos normativos se incluye Resolucion 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehiculo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos para el concepto de la planta de proceso.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 5		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr pH a 20°C: 5,4 a 7,0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2.* El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** / **Resultado aceptable** Recuento *Escherichia Coli*: 220 / 1500 Detección de Salmonella/25 ml *: p(*) / - Recuento *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva UFC/g: 100 / 500 Campylobacter sp **: - / - * Las unidades de ml corresponden a la tecnica a usar que es enjuague p(*) = Presencia ** Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizara de acuerdo lo establecido en la legislacion nacional En donde: m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad *Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.**

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: – **SAP 200001517** Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 gr – **SAP 200001506** Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 gr, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. – **SAP 200001687** Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 gr. embalado en Bolsa de 20 unidades. – **SAP 200001698** Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades – **SAP 200001518** Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 gr embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. – **SAP 200001685** Muslo de pollo con piel: 175 a 200 gr embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. – **SAP 200001695** Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 gr embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001694** Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001585** Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 gr, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades – **SAP 200002046** Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. o En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización).

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**CARNE DE POLLO**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: ✓ Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. ✓ La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. ✓ El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. ✓ Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS". ✓ Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. ✓ Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: ✓ Autorización sanitaria y/o Acta de inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ENERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

2

Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:

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

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

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

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

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

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

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

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:
El proveedor debe certificar:
- Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.
- Certificación HACCP

Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

3

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así:
Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.

4

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.
En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío".
De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.
En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación".
En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:
Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable
Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional
Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.
El proveedor podrá presentar:
Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

5

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO**

6	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
7	Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".
8	Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga
9	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** / n / m / M / c *Recuento Escherichia coli biotipo1* / 10 / 220 / 1 500 / 3 Detección de *Salmonella*/25 m^1 / 5 / p(*) / - / 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. UFC/g / 5 / 100 / 500 / 1 *Campylobacter sp* [2] / - / - / - / - Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General. de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENE 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	27 ENE 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	27 ENE 2022	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**VISCERAS DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Vísceras de pollo: Conjunto de Órganos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cutícula).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** – **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total – 30 m / 100 gr pH a 20°C – 5,4 a 7,0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla2.*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** – **Resultado aceptable** – **M** – **m** Recuento *Escherichia Coli* – 220 – 1500 Detección de Salmonella/25 ml * – p(*) – - Recuento *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva UFC/g – 100 – 500 Campylobacter sp ** – - – - * Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague p(*) = Presencia ** Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.3 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad *Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización). Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS". – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe acreditar: ✓ Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). ✓ Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ENERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO**: Nitrógeno Vólatil Total: 30 mg / 100 gr; Formol: Negativo; pH a 20°C: 5.4 - 6.1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO**: Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr; pH a 20 °C: 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así: **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**: NMP de coliformes fecales / g: 5 / 100 / 1100 / 1; Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g: 5 / 100 / 1000 / 1; Recuento Sthaphylococus aureus coagulasa positiva UFC / g: 5 / 100 / 500 / 1; Detección de Salmonella / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0; Detección de Listeria monocytogenes / 25 g: 5 / 0 / 0 / 0 **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**: Recuento *Escherichia coli* biotipo1: 13 / 220 / 1 500 / 3; Detección de *Salmonella* /25 ml [1]: 5 / p(*) / - / 1; Recuento de *Stephylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1; *Campylobacter sp* [2]: - / - / - / - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP

Continua Ficha Técnica de Producto ... **VISCERAS DE POLLO**

4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquimicos Y microbiológicos, se adiciona: información de adonde se extrajeron datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya" De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja item así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación" En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma".
5	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".
6	Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de minimo diez (10) días a máximo cinco (5) días.
7	En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja.
8	Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así: **PARÁMETROS** — n — m — M — c *Recuento Escherichia coli* biotipo1 — 13 — 220 — 1 500 — 3 Detección de *Salmonella*/25 m[1] — 5 — p(*) — - — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 *Campylobacter sp* [2] — - — - — - — - Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General, de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENE 2022	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	27 ENE 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	27 ENE 2022	

Grupo Social y Empresarial de la Defensa

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

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 - 03 - 21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12 - 03 - 21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 - 03 - 21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000767 / SAP 200001765 SAP 200001133 / SAP 200002068 / SAP 200001827 SAP 200000017 SAP 200000912 / SAP 200001806 SAP 200000013 / SAP 200002340
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	200
pH		6.5-9.0

Requisitos Microbiológicos		n	M	M	c
	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0
	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0
	Resolución Min. Salud 12186 de 1991				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado **Mínimo** / **Máximo** Cloro residual libre: **0,5 mg/lt** / **1.0 mg/lt** Cloro total: **0.6 mg/lt** / **1.2 mg/lt** Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado **Mínimo** / **Máximo** Ozono: 0.2 mg/lt / 0.5 mg/lt Resolucion Min. Salud 12186 de 1991
	Contenido	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml
	Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las

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

		indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**HIELO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001473 / SAP 200000363 / SAP 200001825 /SAP 200002358
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de agua potable libre de cualquier tipo de contaminación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua Potable
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos contenidos en la resolución 2115 de 2007

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable ó no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

Resolución 2115 de 2007 - Características Físicas.

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	Expresados como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Antimonio	Sb	0,02
Arsénico	As	0,01
Bario	Ba	0,7
Cadmio	Cd	0,003
Cianuro libre y disociable	CN	0,05
Cobre	Cu	1,0
Cromo total	Cr	0,05
Mercurio	Hg	0,001
Níquel	Ni	0,02
Plomo	Pb	0,01
Selenio	Se	0,01
Trihalometanos Totales	THMs	0,2
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)	HAP	0,01

Resolución 2115 de 2007 - Características químicas.

Requisitos Microbiológicos	Técnicas utilizadas	Coliformes Totales / Escherichia coli
	Filtración por membrana	0 UFC/100 cm³ / 0 UFC/100 cm³
	Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm³ / < de 1 microorganismo en 100 cm³
	Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm³ / 0 microorganismo en 100 cm³
	Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm³ / Ausencia en 100 cm³

Resolución 2115 de 2007 -Características microbiológicas del agua para consumo humano.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HIELO**

	características del producto	equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físico- químicas iguales o mejores a las del agua potable.
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 475 de 1998, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2017, Resolución 1303 de 2008 del Ministerio de salud y protección social, NTC 3525 -2012.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001473 hielo troceado, en cubo, rollo o tubo por Kg SAP 200000363 Hielo en Cubos Por Kg SAP 200001825 Hielo en Bloque Por Kg SAP 200002358 Hielo en Cubos Por 5 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 5 kg, de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil de 12 meses.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria vigente Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de ficha técnica al formato PA-FO-75. Se eliminan códigos SIC por no estar en uso. Se incluye en requisitos normativos el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2007 del Min. Protección social, NTC 3525 -2012 de agua para consumo humano. Se completa información relacionada con las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se elimina de FTP el código 200000362, dado que se encuentra con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001825 y 200002358 con UMB Kg. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2021	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HIELO**

Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO DOBLE CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisito** / **Parámetro**: Materia Grasa en extracto seco de m/m — 45.0 Mínimo; Humedad % m/m — 55.0 Máximo. Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Microbiológicos	**Requisito** / **m**: NMP Coliformes Fecales / g — <100; Hongos y Levaduras / g — 100; *Estafilococcus* Coagulasa Positiva / g — 1000; *Salmonella* / 25 g — Ausencia. Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.
	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE / PARAMETROS (PROMEDIO, DESVIACION): Proteína (%) — 23.4, ± 2.9; Carbohidratos (%) — 5.9, --; Calorías (kcal) — 286, --. Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO DOBLE CREMA**

		medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacio y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Dias.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado y refrigerado. Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **QUESO DOBLE CREMA**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos", Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días minino.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT

REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 /200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Componentes / Valor Materia Grasa % m/m — Min 2.5 Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo — 7.0 Acidez como ac do láctico % m/m — 0.70 – 1.50 Prueba de Fosfatasa — Negativa Requisitos fisicoquimicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 –
	Requisitos Microbiológicos	n / m / M / c NMP Coliformes Fecales /g — 3 / 20 / 93 / 1 NMP Coliformes Totales /g — 3 / <3 / - / 0 Hongos y Levaduras /g — 3 / 200 / 500 / 1 Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Artículo 13. n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	Proteína (%) — 2.9 — ± 0.4 Humedad (%) — 82.6 — ± 2.4 Grasas (%) — 2.8 — ± 0.6 Carbohidratos (%) — 11.2 — ± 3.3 Calorías (kcal) — 81 — -- Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606

Continua Ficha Técnica de Producto ... **YOGURT**

		de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa *170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**SEPTIEMBRE DE 2021**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **YOGURT**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009: con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos".
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validación por parte de SGOL. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**AVENA NATURAL LIQUIDA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Carácterística** / **Parámetro Mínimo** Materia grasa, % m/m – 1,5 Proteína láctea, % m/m – 1,4 NTC 5426 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA: **PARÁMETROS** / **MÍNIMO** / **MÁXIMO** Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³ – 30.000 – 50.000 NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³ – 20 – 93 NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³ – <3 – - Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³ – 200 – 500 Recuento *Staphylococcus* coagulasa positiva UFC / gr o cm³ – <100 –
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
	Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml
	Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

		momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Codigo SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los items de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentacion: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el Item certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Héctor Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**SANDWICH DE JAMON Y QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000243
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por estar compuesto por pan, queso doble crema y jamón.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pan, Queso doble crema tajado y Jamón.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo *Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto peso neto mínimo 150 g.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad, se recomienda Vinipel o papel aluminio. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura minima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.
	Rotulado	Se debe indicar minimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil minima de dos (02) dias.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**SANDWICH DE JAMON Y QUESO**

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualizacion Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP. Se ajustan los ingredientes retirando el jamón de cerdo seleccionado y dejando solo jamón. Se Incluyen Requisitos Microbiológicos de acuerdo con los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002: Parametro / Aceptable Recuento de Microorganismos Mesofilos / 10000 Coliformes Totales UFC / 10 Coliformes Fecales UFC / 10 Recuento Estafilococos Coagulasa Positiva / 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor / 1000 Salmonella / 25g / Negativo Se retira del ítem Otras Características del Producto: *"Tanto el queso como la mortadela con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Tanto el queso como el jamón de cerdo con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para el jamón de cerdo debe las siguientes normas, para el jamón de cerdo debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que el jamón debe ser categoría seleccionada debe cumplir con lo siguiente:* Componentes / Valor Proteína (N x 6.25) en fracción de masa / 12 % min. Grasa, en fracción de masa / 29 % máx Humedad más grasa, en fracción de masa / 88 % máx Almidon en fraccion de masa / 6 % máx Proteína no cárnica, en fracción de masa / 3 % máx Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye *"El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013"* Se ajusta la presentación del producto con peso neto mínimo de 150 gr. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se Retira La Información Contenida En El Ítem Vida Útil y se ajusta le información de Vida Útil DEL Producto y Requerimientos de la Entidad "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días" teniendo en cuenta que este ítem refiere al producto como tal ya preparado. Se retira la información contenida en el item Condiciones de transporte y se adiciona *"El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr -2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PULPA FRUTA CONGELADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:

Parámetro	**Mín.**	**Máx.**
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40	
Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60	
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40
pH a 20°C		4

Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013

El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:

Parámetro	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0

Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa por 1000 gr (1 Kg) SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PULPA FRUTA CONGELADA**

		SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923 Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros. Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente *"Bolsa por 1000 gr (1 Kg)"* Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto. Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468. Se ajusta el item empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos. Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**YOGURTH CON CEREAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: **Materia grasa %m/m** – **Mín. 2.5** **Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo** – **7.0** **Acidez como ácido láctico % m/m** – **0.70-1.50** **Prueba de fosfatasa** – **Negativa** Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986. Artículo 13. n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frio.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: – Registro sanitario vigente – Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. – Certificado favorable vigente – en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2019**

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos", Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: □ Registro sanitario vigente □Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic·2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06-DIC-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 Dic 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606.
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (solidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en %en fracción en masa		0.5

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/Ml	10	50
Recuento de levaduras UF/mL	10	25
Recuento de *E. coli* en UFC/mL	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10
Recuento de *E. coli* en UFC/mL		-

Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

Grupo Social y Empresarial de la Defensa

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 2740:2020, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00 Se retira Código SIC en donde se menciona Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

	Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene acido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 500ml. En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. *Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000871 200001095 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como: Volumen de CO_2 $gCo2/ dm^3$	 2.0 4.0
Proteína expresada como % m/v. mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo.	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo.	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo.	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo.	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474

	Requisitos Microbiológicos	

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	N/A
	Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 dias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	GELATINA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el *Codex Alimentarius*.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** *Grados Brix (° Bx) / 9 / 13 pH a 25 °C / 3,7 / 4,4 * No aplica cuando se reemplaza la sacarosa. **Contaminante** / **Límite máximo** Plomo, expresado como Pb, en mg/kg / 0,010 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de *Escherichia coli*, en UFC/g / 5 / < 10 / - / 0 Detección de *Salmonella spp.* /25g / 5 / Ausencia / - / 0 Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g / 5 / 10 / - / 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / < 100 / - / 0 *Referencia Normativa NTC 6279*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GELATINA**

	Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res Min. Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frio. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embalaje del producto, se incluye la presentación del producto *"Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto"*, se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR / Sept -2021.*
3	Se adiciona código SAP 200002468, gelatina lista para consumo vaso x 100 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SGOL. *Cambios realizados por IMRC/ Nov -2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	05 DIC 2021	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General, de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**KUMIS**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001739 / 200000750
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (*Streptococcus Lactis* o *Cremoris*) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **COMPONENTES** / **VALOR** Materia Grasa, % m/m — Mínimo 2,5 Solidos Lácteos no grasos, % m/m — Mínimo 7,0 Acidez como ácido láctico, % m/m — 0,60 – 1,20 Prueba de Fosfatasa — Negativa Requisitos Fisicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Microbiológicos	**n / m / M / c** NMP Coliformes Fecales /g — 3 / 20 / 93 / 1 NMP Coliformes Totales /g — 3 / <3 / - / 0 Hongos y Levaduras /g — 3 / 200 / 500 / 1 Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

Grupo Social y Empresarial de la Defensa

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque.

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo/2023	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-mayo/2023	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 May 2023	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08-MAY-23	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2023	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos: *NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada* Tabla 5. Límites máximos de contaminantes
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

Característica	Entera	
	Mín.	Máx.
pH	6.5	6.85
Materia grasa, % *m/m*	3.0	-
Proteína % *m/m*		
Leche saborizada	2.4	
Leche achocolatada	2.3	

Contaminante	Límite máximo, mg/kg
Arsénico como As	0.1
Plomo como Pb	0.02

Requisito	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesofilos, UFC/0.1 ml	5	1	-	0

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: **Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida** Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$: ≤ 200 Transmisión de la luz % máx.: a 400 nm ≤ 2; a 500 nm ≤ 8
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

Grupo Social y Empresarial de la Defensa

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos: **Característica** / **Entera** (Min. / Max.) pH: 6,5 / 6,85 Materia grasa, % m/m: 3,0 / - Proteína % m/m Leche saborizada: 2,4 / Leche achocolatada: 2,3 / *NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada* Tabla 5. Límites máximos de contaminantes **Contaminante** / **Límite máximo, mg/kg** Arsénico como As: 0,1 Plomo como Pb: 0,02
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de microorganismos mesofilos, UFC/0,1 ml: 5 / - / 1 / - / 0
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: **Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida** Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$: ≤ 200 Transmisión de la luz % máx.: a 400 nm ≤ 2; a 500 nm ≤ 8
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

Grupo Social y Empresarial de la Defensa

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE SABORIZADA**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA TIPO LECHE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada . Azúcar, Grasa Vegetal . Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Componente — Valor** **Humedad (%) — 5.0 máximo** **Grasa (%) — 20.maximo** **Proteína (%) — 2.0 mínimo** **Cenizas (%g) — 3.0 máximo** **pH — 4.5 – 9.5**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos — valores** Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g — 10.000 Recuento de coliformes totales N.M.P. — 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g — <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g — 100 Recuento de E. Coli/g — Negativa Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: Metal — Contenido Plomo como Pb mg/kg — 0.1

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETAS TIPO LECHE**

ROTULADO		SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen codigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos NTC 1241 y Resolucion 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentacion se describen los codigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)
3	Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. *Cambio realizado por JPMR Agosto/21*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA TIPO SODA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores	
	Min	**Max**
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO SODA**

		buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de *"mínimo 27 gramos"* a *"mínimo 24 gramos"*, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**GALLETA TIPO WAFER**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000297 / 200000298 / 200000299 / 200002365 / 200002222 / 200002485 / 200002525 / 200002529
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del horneo de una masa liquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteina de soya, sal, almidón de maiz, coco y cocoa y agua. Sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco, limón. Cobertura sabor a chocolate, caramelo, arroz crujiente y mani. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

		El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1 000	9 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y evaduras, UFC/g	3	100	1 000	1
Detección de *Salmonella* 25 g	3	0	-	0
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO WAFER**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000297- Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 – Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr SAP 200000299- Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr. SAP 200002365- Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. Espesor: entre 20 a 25 micras. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (1) mes después de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP *"unidad de producto min 24 gr"* Se adiciona presentación *"Paquete o unidad de producto con peso mínimo de 24 gr"* teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se ajusta el ítem presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP (SAP 200000297 paquete x 24 unidades, SAP 200000298 paquete x 18 unidades, SAP 200000299 unidad de producto mínimo 27 gr y SAP 200002365 unidad de producto mínimo 24 gr. Se ajusta vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021*
3	Se incluye código SAP 200002222 (Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr), aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA TIPO WAFER**

4	Se incluye código SAP 200002485 – Paquete * 115 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye código SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate con peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades Se incluye en los ingredientes: coco y cocoa. Sabores surtidos (saborizantes a vainilla, chocolate, fresa, coco, limón), cobertura sabor a chocolate con caramelo, arroz crujiente y maní, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. María Catalina Rodríguez Gonzalez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	Por Delegación Fuentes N.
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**HELADO EN VASO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000361 / 200001736
	Clasificación	Helado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos microbiologicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, particulas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2
Recuento de *E.coli* UFC/g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 2 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Transporte y Almacenamiento	almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Tambien debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr o empaque biodegradable, El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolucion del Ministerio Proteccion Social No. 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil minima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad. se adiciona codigo SAP para producto. La clasificación se adiciona como "helado" basado en Sistema SAP. Se cambia descripción del producto basado en NTC 1239. Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquimicos y microbiológicos. Se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

(ORIGINAL FIRMADO)
TASD. ALEXI ROCIO AYALA CASTILLO
COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO

(ORIGINAL FIRMADO)
PD. KENNEDY RUEDA MARÍN
COMITÉ ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

(ORIGINAL FIRMADO)
PD. ABG. YEIDY LIZETH VERANO TELLEZ
COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO

(ORIGINAL FIRMADO)
PD. ING. CAROLL LORENA PIÑEROS CORDON
COORDINADORA DE ABASTECIMIENTOS

(ORIGINAL FIRMADO)
PD. ABG. JOSE ALEXIS OSORIO ZAPATA
COORDINADOR DE CONTRATOS

(ORIGINAL FIRMADO)
ING. ESP. VIANY YESENIA FLOREZ VILLAMIZAR
DIRECTORA DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES.
ORDENADORA DEL GASTO

(ORIGINAL FIRMADO)	***(ORIGINAL FIRMADO)***	***(ORIGINAL FIRMADO)***
Elaboró: PD. ABG. Yeidy Lizeth Verano Tellez	**Revisó: Abog. José Alexis Osorio Zapata**	**Aprobò: Viany Yesenia Florez Villamizar**
Cargo: Gestión Precontractual	Cargo: Coordinador de Contratos	Director Regional