(FORMATO PARA PRESENTAR OFERTA TÉCNICA)

OFERTA TÉCNICA Y OTRAS CONSICIONES TECNICAS

(Señores
MDN- -EMAVI-
Cali – Valle del Cauca.

Proceso de Contratación No. **024-00-J-EMAVI-GRUAL-2023**

Objeto: SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE ALFERECES, CADETES Y SOLDADOS DE LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN Y ZONAS DESCONCENTRADAS DE SEGURIDAD

Yo,_____, identificado(a) como aparece al pie de mi firma, actuando en calidad de Representante legal del Proponente _____ con NIT: _____,, y contando con amplias facultades para presentar la oferta y obligar jurídicamente al Proponente a cumplir con el objeto contractual en caso de ser adjudicatario, manifiesto haber efectuado un análisis detallado, minucioso y exhaustivo de las especificaciones contenidas en la invitación publica electrónica y sus anexos, entre ellos, la FICHA TÉCNICA, lo que inequívocamente declaro que por ningún motivo me exonero de la responsabilidad y por lo mismo, me obligo a su irrestricto cumplimiento.

Con la mera presentación de la oferta ACEPTO que la información recibida de parte de la Escuela Militar de Aviación según objeto contractual del presente proceso en la invitación publica electrónica y sus anexos físicos, es clara y **declaro que me encuentro en condición de cumplir con todo lo requerido por la EMAVI de acuerdo con lo descrito en la FICHA TECNICA**, así como del lugar y plazo de entrega de los bienes, en caso de resultar adjudicatario.

Por lo anterior, me permito detallar mi propuesta técnica en los siguientes términos:

COMO PROPONENTE PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, ACEPTO CUMPLIR COMO MÍNIMO CON LO SIGUIENTE:

A. FICHA TECNICA FRUTAS Y VERDURAS

ITEM	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UND. MED
1	Aguacate	Mantequilla, En Canastilla, Semipinton	Kilo
2	Ajo	En Canastilla, Fresco, Seleccionado	Kilo
3	Apio	En Canastilla, Fresco, Seleccionado	Kilo
4	Arracacha	En Canastilla, Seleccionada, Fresca	Kilo
5	Arveja Verde	Desgranada Fresca Limpia	Kilo
6	Banano Criollo	En Canastilla, Limpio, Criollo	Kilo
7	Cebolla Cabezona	En Canastilla, Blanca Y Fresca	Kilo
8	Cebolla Larga	En Canastilla, Fresca, Limpia	Kilo
9	Cilantro	En Canastilla, Fresco	Kilo
10	Cimarrón	En Canastilla, Fresco	Kilo
11	Coliflor	En Canastilla, Limpio, Fresco	Kilo
12	Espinaca	En Canastilla, Fresca Limpia	Kilo
13	Granadilla	En Canastilla, Fresca Limpia	Kilo
14	Guasca	Fresca	Kilo
15	Guayaba	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo

16	Habichuela	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
17	Lechuga	Batavia Lisa Fresca Limpia	Kilo
18	Limón	Tahití Mediano Pintón, En Canastilla	Kilo
19	Lulo	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
20	Mandarina	Arrayana, Fresca Mediana Pintón/Madura	Kilo
21	Manzanas	Gala Fresca De Primera Calidad	Kilo
22	Maracuyá	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
23	Mazorca	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
24	Melón	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
25	Mora	Fresca, Limpia	Kilo
26	Naranja	En Canastilla, de Primera, Fresca x 55 kilos	Bulto
27	Orégano	Fresco	Kilo
28	Papa Amarilla Bulto	En Canastilla, Fresca, Bulto Lavada X 55 Kilos	Bulto
29	Papa Guata Bulto	En Canastilla, Fresca, Bulto Lavado X 60 Kilos	Bulto
30	Papaya	Común Pequeña, Fresca de Primera, empacada en Canastilla	Kilo
31	Pepino Cohombro	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
32	Pera	Fresca, Mediana De Primera Calidad	Kilo
33	Perejil	Fresco	Kilo
34	Pimentón	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
35	Piña	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
36	Plátano Maduro	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
37	Plátano Verde	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
38	Poleo	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
39	Puerros	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
40	Remolacha	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
41	Repollo	Blanco Y Morado, Fresco En Canastilla	Kilo
42	Sandia	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
43	Tomate Chonto	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
44	Tomate De Árbol	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
45	Tomate Milano	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
46	Yuca Fresca	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
47	Zanahoria	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
48	Zapallo	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo
49	Fresa	En Canastilla, De Primera, Fresca	Kilo
50	Zuquini	En Canastilla, Mediana Grandes Fresca	Kilo
51	Mango	En Canastilla, De Primera, Fresco	Kilo

B CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS TÉCNICOS ADICIONALES, QUE SE ANEXARAN EN LA OFERTA:

El proponente deberá cumplir con los siguientes requisitos técnicos adicionales, para lo cual deberá anexar en su oferta los siguientes documentos:

- El oferente deberá cotizar la totalidad de los productos de acuerdo con las unidades de medida y especificaciones técnicas solicitadas, así mismo, deberá garantizar que está en la capacidad de

entregar la totalidad de las cantidades de solicitadas por el supervisor en las fechas establecidas, según necesidades de la EMAVI.

- **Certificación de cumplimiento de normas sanitarias:** (Objeto de verificación por parte del comité técnico). El proponente (en calidad de: *fabricante / productor / comercializador y/o distribuidor* de los productos a contratar), **deberá presentar por escrito con la propuesta una certificar en la que manifieste que cumple** con los parámetros sanitarios por el MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL, y que tiene por objeto *"Establecer requisitos sanitarios que deben cumplir las personas NATURALES Y/O JURIDICAS 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*", en virtud del tipo de alimentos que componen el objeto a contratar. **Dicha constancia deberá ser suscrita por el representante legal del proponente y <u>anexarla a su propuesta técnica</u>**

C EN CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO, COMO CONTRATISTA ME OBLIGO A CUMPLIR CON LO SIGUIENTE, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Las siguientes son las obligaciones del CONTRATISTA derivada del presente contrato:

Los futuros contratistas deberán acogerse a las políticas ambientales emitidas por el Gobierno Nacional la entidad y la Fuerza Aérea Colombiana.

Calidad de los bienes a suministrar:

- Los bienes a entregar deben cumplir con las normas sanitarias, para el almacenamiento, transporte para su entrega y cadenas de frio.
- El Contratista deberá cumplir con los bienes contratados en las condiciones pactadas en el contrato, durante la ejecución del mismo.
- El contratista debe garantizar la entrega de todos los víveres en las condiciones de tiempo, frescura, temperatura, cantidades, peso y volumen de acuerdo a las características solicitadas y pactadas en el contrato.
- Presentar al supervisor los certificados sanitarios soporte (cuando apliquen) que permiten establecer que los alimentos objeto del contrato cumplen con las normas sanitarias vigentes establecidas para Colombia.
- Los víveres que requieren ser transportados en vehículos equipados con refrigeración adecuada para mantener su calidad y frescura, deben venir embalados cumpliendo con las normas de higiene y buenas prácticas de manipulación de los alimentos. RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004
- El producto no debe ser expuesto a la luz natural y/o artificial por tiempos prologados ya que pueden generarse reacciones que alteren su calidad, conforme a lo dispuesto con el decreto 539 de 2014 Art 21 del Ministerio de salud.
- Al momento de la entrega de los productos por parte del contratista al supervisor del contrato y éste último evidencie que los mismos no se ajustan a las características técnicas exigidas o determine que no son aptas para el consumo humano en lo dispuesto en la RESOLUCIÓN 719 DE 2015, procederá a la devolución de los productos en mal estado, los cuales deberán ser reemplazados por el contratista en un plazo no superior a 24 horas, quedando los costos a cargo del contratista.
- El contratista deberá garantizar el 100% de la calidad de los productos, de acuerdo a la normatividad vigente de manipulación de alimentos.

Pedidos y lugar de entrega de los bienes:

- El proveedor adjudicatario dará en calidad de préstamo para cada economato (Cadetes y Soldados), las canastillas necesarias tipo colmena, fondo perforado en barras, referencia CFP, Largo 60 cm, Ancho 40cm y alto 25 cm, las cuales serán utilizadas para el almacenamiento de los productos entregados y serán reintegradas al contratista al finalizar el contrato. Se hace la salvedad de que el deterioro de estas obedecerá al desgaste diario, el cual asumirá el contratista. Dichas canastillas deberán estar en perfecto estado de presentación, en cuanto a higiene, deben venir lavadas y desinfectadas y con bolsatina

- El tiempo de respuesta por parte del contratista a la orden de pedido, debe ser hasta máximo 03 días calendario una vez emitida la orden de pedido, para lo cual debe de hacer las coordinaciones necesarias con el supervisor, para su cumplimiento.
- El contratista se compromete a cambiar los productos que no sean recibidos por el supervisor, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la fecha pactada para la entrega: Se exceptúan de esta condición aquellos productos que se hayan acordado con la EMAVI, por estar agotados.
- Los productos deben ser entregados en las instalaciones de los Ranchos de Cadetes y soldados de la EMAVI, de acuerdo con las cantidades y descripción solicitadas, de lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 11:00 am, previo registro de la documentación de las personas e identificación de los vehículos transportadores a ingresar a la EMAVI sin diferencia alguna, según el procedimiento y protocolos de seguridad establecidos.
- El suministro de víveres que sean requeridos al contratista con destino a las zonas desconcentradas (a cargo de la EMAVI), deben ser entregados en la EMAVI los días solicitados por el ecónomo de acuerdo a la programación del relevo, este requerimiento puede variar por contingencias que se presenten, en tal razón, el contratista debe de estar dispuesto en cualquiera de los casos a dar cumplimiento de estos suministros. Cuando esto suceda, la EMAVI informará con la suficiente anticipación los cambios para evitar traumatismos en el alistamiento de los víveres
- El contratista debe contar con el personal y con los elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de los bienes contratados y evitar contratiempos en la entrega de los mismos.
- El contratista debe de informar con 8 días de anticipación sobre la eventualidad de productos agotados que impidan o retrasen el cumplimiento de los bienes objeto del contrato, a fin de establecer alternativas a seguir, que no afecten considerablemente la programación de los menús
- De generarse un paro de trasportadores que afecte el acopio de los productos requeridos por la EMAVI, deberá ser justificado por el contratista y acordar las alternativas posibles para suplir la necesidad según el objeto contractual
- El contratista deberá estar en condición de despachar y entregar en la EMAVI los víveres de conformidad a los pedidos realizados por los ecónomos.
- El Contratista acreditará que se encuentra al día en el pago de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales en los meses de facturación.
- El proveedor de los bienes además de las condiciones propias de la ejecución del contrato deberá proveer que la entrega de los bienes en la EMAVI, deberá realizarla, una persona autorizada para tomar decisiones de cada entrega, previamente la identificación así como la placa del vehículo correspondiente.
- Cada uno de los vehículos utilizados por el contratista, deberán contar con la certificación sanitaria, expedida por la autoridad competente, y con fecha de actualización menor a un año, dicha evaluación debe tener concepto favorable.
- El conductor y ayudante de cada vehículo, debe estar certificado como manipulador de alimentos y contar con la indumentaria completa, limpia y en buen estado cumpliendo con las normas vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás que lo complementen), quienes se encargaran del descargue de los alimentos

Precios y facturación:

- El Contratista deberá facturar los productos de acuerdo con las unidades de medida y especificaciones solicitadas y contenidas en el contrato durante la ejecución de este.
- La facturación presentada deberá cumplirá con las normas tributarias vigentes y con la discriminación del gravamen correspondiente por cada producto, en caso de aplicar. De igual manera, relacionar los ítems contratados de acuerdo a sus especificaciones técnicas y precios pactados, y por cada mes de facturación, anexar el certificado o constancia de encontrarse al día en el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y de aportes para fiscales (cuando aplique) por lo últimos 6 meses previos a la facturación, firmada por el Representante legal o Revisor fiscal (cuando aplique),adjuntando la última planilla de pago del mes facturado, para tramites de pago. El proveedor deberá llevar facturación sin errores al momento de la entrega de los productos al supervisor del contrato. Así mismo, c**argar en el SECOP II las facturas generadas durante la ejecución del contrato de acuerdo con lo especificado en la Guía Gestión Contractual – Proveedores de CCE y normas vigentes**

Obligaciones de acuerdo al Sistema de Catalogación OTAN

Acorde con lo indicado y en cumplimiento de la Directiva Permanente 34/2018 “Lineamientos y directrices para los Escalones de Catalogación y la utilización del SistemaOTAN de Catalogación en las unidades ejecutoras del Ministerio de Defensa Nacional y laPolicía Nacional”, el contratista proporcionará, dentro del plazo de ejecución establecido enel EDP, la documentación técnica y de gestión requerida para la identificación inequívoca de los bienes objeto del contrato así:

Elementos	INFORMACION REQUERIDA SOC
NO APLICA	

_____
Firma
C.C.
Cargo:
NIT: