1. DEPENDENCIA SOLICITANTE

Grupo Protocolo de la Dirección Administrativa de la Unidad de Gestión General del Ministerio de Defensa Nacional.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Dirección Administrativa del Ministerio de Defensa Nacional, dentro de sus funciones según la Resolución No. 1874 del 30 de diciembre de 2021, artículo 27 indica: Son funciones de la Dirección Administrativa, las siguientes: "...5. Coordinar el desarrollo de las actividades relacionadas con eventos y protocolos, que vinculen al Ministerio de Defensa Nacional-Unidad de Gestión General. 7. Coordinar las actividades propias del protocolo, en especial las relacionadas con el Ceremonial Militar y con las misiones extranjeras en las que participe el Ministro de Defensa Nacional, con las dependencias y grupos que para el efecto se determinen en el Ministerio de Defensa Nacional-Unidad de Gestión General...", razón por la cual según la Resolución No. 0028 del 07 de enero de 2022, numeral 4.2. "Dirección Administrativa. literal B, que indica "...B. Grupo de Protocolo a, Coordinar y supervisar las actividades propias del protocolo, en especial las relacionadas con el Ceremonial Militar y con las misiones extranjeras. b. Coordinar y controlar el Ceremonial Militar al que deba asistir el señor Ministro de Defensa Nacional, los Viceministros, los Secretarios General y de Gabinete y asesorar sobre el particular a las entidades oficiales que lo soliciten. c. Coordinar las actividades correspondientes al programa de Ceremonial Militar y vigilar el cumplimiento de las normas pertinentes, en todos los actos o ceremonias que se celebren y asista el Ministro de Defensa Nacional y en los que participen funcionarios oficiales extranjeros. d. Coordinar y apoyar las visitas oficiales que realicen fuera del país el señor Ministro, los Viceministros y los Secretarios General y de Gabinete del Ministerio de Defensa Nacional. e. Coordinar todos los aspectos de ceremonial y protocolo en las visitas que realicen al país los Ministros de Defensa, funcionarios públicos extranjeros y personalidades invitados por el Ministerio de Defensa Nacional. f. La demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del grupo interno de trabajo..."

El Grupo de Protocolo del Ministerio de Defensa Nacional, tiene como función principal la asistencia protocolaria al señor Ministro de Defensa Nacional, motivo por el cual se requiere la contratación de tan importante servicio como lo es el suministro de alimentos en los vuelos Nacionales e Internacionales.

Teniendo en cuenta la agenda del señor Ministro de Defensa Nacional y el desplazamiento a diferentes ciudades para cumplir las actividades propias de su cargo a nivel Nacional e Internacional, se hace necesario contar con el servicio integral de Catering para las aeronaves en las que se transporta él y toda su comitiva, para lo cual la Fuerza Aérea Colombiana a través del Comando Aéreo de Transporte Militar cuenta con un grupo de vuelos especiales dentro de su organización, asignándole la misión de "programar, ejecutar y evaluar operaciones de transporte aéreo especial para personalidades del Gobierno Nacional, altos mandos Militares y dignatarios extranjeros, con el propósito de ofrecerles la movilidad necesaria a nivel nacional e internacional".

Para brindar un servicio eficaz y, en aras de coadyuvar al cumplimiento de las actividades del señor Ministro de Defensa, el Grupo de Protocolo requiere de la prestación del servicio integral de Catering para las aeronaves en las que se transporta él y toda su comitiva, teniendo en cuenta que el Ministerio propiamente no cuenta con mencionado servicio, además la agenda es extensa para poder cumplir con todos los compromisos derivados de sus funciones y esto hace necesario incluir alimentos en los vuelos en vista que los mismos se cruzan la mayoría de las veces con los horarios de desayunos, almuerzos y cenas, por lo que es de vital importancia proveer este tipo de servicio y poder optimizar el tiempo del señor Ministro para cumplir con sus funciones diarias.

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

2.1 VERIFICACION DE LA APROBACION DE LA NECESIDAD EN EL CITI (NO APLICA)

3. OBJETO A CONTRATAR

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL A BORDO DE CATERING PARA LAS AERONAVES DE LAS FUERZAS ARMADAS DE COLOMBIA Y DE POLICÍA QUE TRANSPORTAN AL SEÑOR MINISTRO DE DEFENSA NACIONAL Y SU COMITIVA EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A DISTINTAS CIUDADES PARA CUMPLIR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE SU CARGO A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL".

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

El valor estimado para la presente contratación es hasta por la suma de **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($124.000.000,00),** e incluido demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que hubiere lugar (entre ellos Impuesto al Consumo "INC").

5. ANÁLISIS TÉCNICO DEL SECTOR

Remitirse al numeral 2.2.1. del documento denominado "**Análisis del Sector y Estudios de Mercado - Procesos de Selección**".

5.1 VERIFICACION SOBRE LA EXISTENCIA Y APLICACIÓN DE ACUERDOS MARCOS

Se realiza consulta en el sistema de contratación pública (Colombia Compra Eficiente) y no se encuentran acuerdos marco al respecto, por lo cual no puede realizarse el presente proceso mediante orden de compra.

6. CARACTERÍSTICAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A CONTRATAR Y/O OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

ITEM	DESCRIPCION
1	Desayuno caliente (Proteínas, carbohidratos, frutas o vegetales y bebida Caliente y/o Jugo)
2	Refrigerio frio (verduras y/o frutas, cereales y/o tubérculos, proteína y Jugo)
3	Refrigerio caliente Incluir una fuente de proteína (como nueces, frijoles o lácteos bajos o libres de grasas) o granos integrales (como pan de trigo integral) y Jugo)
4	Almuerzo caliente (Proteínas, vegetales, hidratos de carbono, postre y Jugo)
5	Cena caliente (Proteínas, vegetales, hidratos de carbono, fruta y Jugo)
6	Sándwich en pan trenza de salami, queso holandés y mayonesa
7	Sándwich pan centeno jamón de pierna, queso campesino y mayonesa
8	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 330 Ml Marcas reconocidas: Postobón, Coca – Cola
9	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 235 Ml Marcas reconocidas: Coca-Cola – Postobón
10	Bebida a base de frutas en Caja tetra pack en presentación de 200 ml Marcas reconocidas: Jugos Tutti Frutti, Jugos Hit, Néctar, Ades

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

11	Bebida a base de frutas en Caja tetra pack en presentación de 1000 ml Marcas reconocidas: Tutti Frutti, Jugos Hit, Néctar, Ades
12	Avena en Caja tetra pack en presentación de 180 ml Marcas reconocidas: Alpina, Colanta, alquería
13	Bebidas Calientes - Café Expreso, suministrado en termo de 1000 Ml
14	Bebidas Calientes - Té presentación caja por 25 sobres del 1 gramo C/U - para infusión
15	Paquete de Servilletas Blanca doble hoja x 35 Marcas reconocidas: Elite, Familia, Estilo
16	Vaso desechable de carton de 7 onzas
17	Vaso desechable de carton 4 onzas
18	Bolsa de plástico para Basura de 65 x 100 negra
19	Maní paquete por 50 Grs. Marcas reconocidas: La Especial – Manitoba – Tosh
20	Almendra paquete por 30 Grs. Marcas reconocidas: Tosh - Del Alba – La Especial
21	Achiras paquete por 30 Grs. Marcas reconocidas: Ramo, Celio, ADELH Achiras del Huila
22	Papas fritas en paquete x 30 Grs. Marcas reconocidas: Margarita – Frito Lay – Todo Rico
23	Ponqué en tajada x 65 Grs. Marcas reconocidas: Ramo – Bimbo
24	Paquetes de Galletas tipo Wafer x 27 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Colombina
25	Patacón frito en paquete x 30 Grs. Marcas reconocidas: Margarita – Frito Lay - Todo Rico
26	Paquetes Galletas Avena x 180 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Quaker, Colombina
27	Caja Barra de Cereal x 138 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Quaker, Colombina
28	Caja de Chicles x 18 paquetes de 6 chicles (Mora Azul) Marcas reconocidas: Trident, Bubbaloo
29	Agua Colonia 600ml marcas reconocidas: Babaria Royale, Menticol
30	Agua con Gas de 330 Ml. Marcas reconocidas Cristal, Manantial, Brisa
31	Agua de 330 Ml. Marcas reconocidas: Manantial, Brisa, Cristal
32	Paquetes Jamón Snack (Presentación por 6 Unidades) marcas reconocidas: Pietran, Zenu
33	Paquetes Queso Pera x 228 Gramos (Presentación por 6 Unidades) marcas reconocidas: del Vecchio, Colanta, taeq
34	Cajas de aromáticas "Frutos Rojos" marcas reconocidas: Tosh, Hindu
35	Paquetes de frutos secos enteros x 150 Gramos La Especial – Manitoba – Tosh
36	Paquete grande de pañitos antibacterial marcas reconocidas: Familia, pequeñín
37	Cava de icopor grande
38	Cava de icopor mediana
39	Café Instantáneo presentación en tarro por 170 Gramos marcas reconocidas: colcafe. nescafe, águila roja
40	Cajas de cartón tamaño grande
41	Cajas de cartón tamaño mediano
42	Paquete toallas para manos desechables marcas reconocidas: Familia, Kleenex
43	Paquetes pañitos por 04 Unidades marcas reconocidas: kleenex, familia
44	Kits de Cafeteria (Instracrem presentación sobre 4 Gramos, Azúcar sobre por 5 Gramos Marca reconocidas: Incauca – Rio Paila - Manuelita, Palito Mezclador Hecho en madera, 01 Servilleta de Lujo, Endulsante en polvo presentación sobre de 0,8 Gramos)

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

45	Servicio traslado en Atención Vuelo Nacional (sin camión de acople)
46	Servicio traslado en Atención Vuelo Internacional(sin camión de acople)

Los elementos señalados son enunciativos, por lo tanto, aquellos elementos no incluidos en el listado y que sean solicitados por el supervisor del contrato designado por la entidad para la correcta realización de los servicios, deberán ser cotizados previamente y prestados a satisfacción por el contratista, previa aprobación del supervisor.

7. CRITERIOS Y DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS HABILITANTES (Cuando Aplique)

7.1. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, RENOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

La inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) que realice el proponente, por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volver a inscribirse, debe estar en firme a la fecha prevista para el cierre del proceso de contratación.

En caso de renovación, si a la fecha de presentación de la oferta, esta no se encuentra en firme, el proponente deberá acreditar que solicitó su renovación oportunamente aportando el RUP con la respectiva anotación o el documento expedido por la cámara de comercio, en el cual la entidad pueda verificar el estado del trámite.

Los bienes y/o servicios que hacen parte del objeto a contratar cuentan con los siguientes códigos en la Clasificación de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC

CÓDIGO UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101600 Servicio de Catering	90 Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (servicio de comida y bebidas)	16 Servicio de banquetes y Catering

7.2. EXPERIENCIA HABILITANTE EXIGIDA PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN Y FORMA DE ACREDITARLA

La experiencia es un requisito habilitante, por lo tanto los oferentes deberán tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel de conformidad con el Decreto 1082 de 2015. Para el presente proceso los proponentes deberán acreditar la experiencia de la siguiente forma:

Se verificará como requisito habilitante para la experiencia, que máximo tres (3) contratos ejecutados, relacionados en el RUP estén clasificados en el código UNSPSC que se enuncia a continuación:

Clasificación UNSPSC

CÓDIGO UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101600	90	10	16

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

Servicio de Catering	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y Catering (servicio de comida y bebidas)	Servicio de banquetes y Catering

El Ministerio únicamente tendrá en cuenta la experiencia acreditada que se encuentre inscrita en el Registro Único de Proponente (RUP); por lo tanto, el proponente deberá indicar en el cuestionario del proceso del SECOP II, el (los) número (s) del consecutivo del reporte del contrato ejecutado con el (los) cual (es) está acreditando la experiencia requerida.

El proponente acreditará la experiencia requerida para este proceso de selección a través de cualquiera de las siguientes formas: **a)** mediante el diligenciamiento del **Anexo No. 4 "CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE"** del pliego de condiciones, y con el lleno de los requisitos antes exigidos, **o**, **b)** mediante la presentación de certificaciones suscritas por la persona natural o jurídica contratante, siempre y cuando contengan la totalidad de datos solicitados en el **Anexo No. 4** , y con el lleno de los requisitos antes exigidos.

7.3 EXPERIENCIA HABILITANTE ESPECÍFICA EXIGIDA PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN Y FORMA DE ACREDITARLA

El proponente acreditará su experiencia bajo las siguientes condiciones:

A. Certificaciones: máximo tres (3) contratos que hayan sido ejecutados en un ciento por ciento (100%) a la fecha de cierre del proceso de contratación y que se encuentren registrados en el RUP.

B. Acreditar que los objetos de cada contrato ejecutado sean iguales al objeto de la presente contratación, entiéndase que sus obligaciones del contrato contemplen las siguientes actividades: relacionadas con la prestación de servicios de catering abordo para aeronaves.

Sin embargo, no será obligatorio que el objeto de cada uno de los contratos, de cada una de las certificaciones, con los cuales se acredita la experiencia contenga las actividades de manera conjunta, por lo que cada actividad puede ser acreditada de manera independiente.

C. La sumatoria de los contratos ejecutados deberá ser igual o mayor al 100% del valor del presupuesto oficial.

7.4 DOCUMENTOS Y VERIFICACIONES TÉCNICOS ADICIONALES

7.4.1. OTROS REQUERIMIENTOS TECNICOS:

1. Contar con los elementos logísticos (trollis, neveras, cavas en icopor, equipo desechable para alimentos y demás que se puedan llegar a requerir teniendo en cuenta las solicitudes y especificaciones del servicio) que le permitan la atención de los requerimientos dentro de las aeronaves que disponga el MINISTERIO, elementos que deberán estar debidamente marcados e identificados. Los anteriores elementos serán exigidos sin excepción alguna para cada requerimiento del servicio.

2. Contar con los equipos, vehículos y elementos necesarios en la presentación de su oferta tales como lo son:

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

Vehículo de catering en handling, el cual debe tener la capacidad de acoplarse a la altura de la aeronave a abordar o desabordar mediante un sistema electro-hidráulico que controle la plataforma y demás equipo especializado para el desabordaje de los aviones en los cuales se pueda requerir. Lo anterior serán exigidos en caso de ser necesario en los requerimientos del servicio.

3. Entregar los alimentos y bebidas de conformidad con los menús e indicaciones efectuadas por el MINISTERIO, para lo cual el contratista deberá presentar un documento donde se requirió el servicio donde se indiquen las cantidades, porciones y tipo de presentación de los allmentos descritos en los ítem 1 al 7, del numeral 1 de las presentes especificación técnicas. Así mismo se obliga a no realizar ningún cambio en el menú sin previa autorización del supervisor del contrato.

4. El contratista se obliga a garantizar la prestación del servicio en el lugar del país o a nivel internacional en el lugar que se requiera por el supervisor del contrato, **en el término exigido** por el supervisor y/o la persona designada por el MDN-UGG., la cual nunca va a ser mayor de dos horas.

5. Poner a disposición del Ministerio, el personal experto e idóneo necesario para ejecutar el objeto del contrato.

6. Garantizar que los bienes y servicios, se cumplan en óptimas condiciones de higiene y sean aptos para el consumo humano, debiendo mantener la presentación, gramaje y calidad de los productos contratados.

7. Los alimentos deberán ser entregados en perfectas condiciones y en su respectiva envoltura.

8. Garantizar el desabordo del servicio deberá iniciarse a más tardar 1 hora posterior al arribo de la aeronave y cumplimiento estricto a las horas de las solicitudes del Grupo de protocolo del Ministerio de Defensa Nacional con los vehículos especiales e idóneos para tal fin.

9. El personal que se encuentre dentro de la operación del servicio abordo para los vuelos VIP deberá contar al momento de la ejecución del contrato con el respectivo estudio de seguridad al igual que certificaciones y permisos para la manipulación en manejo de alimentos y operación en complejos aeronáuticos a nivel nacional e internacional. Documentos los cuales deberán ser presentados al supervisor del contrato para su verificación antes de la prestación de cada servicio.

10. Tanto el abordaje como el desabordaje deberán ser entregados inventariados a la persona designada por el supervisor del contrato, en las condiciones de calidad exigida y con el servicio completo.

11. La cancelación de un requerimiento por parte del Ministerio puede efectuarse hasta 3 horas antes de la entrega del servicio aplicable para vuelos nacionales e internacionales.

12. El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las pólizas de seguros vigentes para el cubrimiento de accidentes o incidentes durante el suministro del servicio.

13. Contar con un ejecutivo con el cual se pueda realizar la coordinación mediante línea telefónica, celular y correo electrónico exclusivo para el MDN.

14. En el evento de requerirse elementos adicionales a los contratados, estos estrictamente deben ser elementos de CATERING los cuales no podrán superar el **20% ($24.800.000,00)** del presupuesto inicial

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

contratado, que no se encuentren dentro del listado de precios, el contratista deberá presentar las cotizaciones de cada bien requerido por el supervisor del contrato, que no se encuentren dentro de los presentados en la oferta económica, teniendo en cuenta las políticas de austeridad. Las cotizaciones y negociaciones deben hacerlas a nombre propio y no de la entidad. Para cada ítem adicional requerido, debe presentar al supervisor del contrato mínimo 3 cotizaciones de proveedores para la selección y respectiva aprobación. El supervisor podrá proporcionar cotización de los elementos adicionales requeridos si esto constituye una condición más favorable para la entidad en términos de economía, eficiencia u oportunidad.

Nota 1. En caso de que el servicio sea internacional, y el elemento establecido en el contrato tenga un mayor valor al contratado, se debe realizar el mismo procedimiento de éste numeral.

Nota 2. Garantizar la entrega de los requerimientos que se soliciten de imprevisto en un tiempo de entrega de 2 horas máximo, aplicable para vuelos nacionales e internacionales.

15. Mantener indemne al MDN-UGG-DA- de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones al personal de la entidad, al contratista, a personas o propiedades de terceros, y en general los ocasionados durante la ejecución del contrato.

16. Asumir por su cuenta y riesgo el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios de todo el personal que ocupe en la ejecución, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral con el MDN-UGG, ni responsabilidad en los riesgos que se deriven de esa contratación"

7.4.2. MANUAL DE MANEJO HIGIÉNICO

El proponente deberá aportar con su propuesta copia del manual de manejo higiénico y residuos sólidos, elaborado de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y la Ley 9 de 1979.

7.4.3. PERMISO SANITARIO

El proponente deberá anexar con su propuesta el concepto sanitario favorable de la ciudad de Bogotá D.C, expedido por la autoridad sanitaria competente, el cual deberá estar vigente como mínimo durante la ejecución del contrato. Cumpliendo las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9° de 1979 y los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social.

En caso de estructuras plurales. Al menos un (1) integrante deberá presentar esta certificación

8. CRITERIOS TÉCNICOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

N/A

9. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Los riesgos de carácter técnico que se establecen son los siguientes:

De acuerdo a lo establecido por el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007, los artículos 2.2.1.1.1.6.3, 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.1.2.1.3. del Decreto 1082 de 2015 y en el Manual para la Identificación y cobertura del Riesgo en los

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, El Grupo de Protocolo, ha tipificado, estimado y asignado provisionalmente los siguientes riesgos previsibles involucrados en la presente contratación, de conformidad con la siguiente matriz y aplicación de la siguiente tabla:

IDENTIFICACION							EVALUACION					TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	EFECTO - TTO				¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	PLAZO ESTIMADO		MONITOREO Y REVISIÓN	
N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL	PROBABILIDAD	IMPACTO	TOTAL	CATEGORIA	AQUIEN SE LE ASIGNA		PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA			Fecha de Inicio	Fecha de Fin	CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
1	Especifico	Externo	Ejecución	Riesgo Social o Politico	Huelgas, paros, motines y demás factores del equipo de trabajo del contratista que puedan afectar el ejercicio común de su actividad, en la prestación del servicio, como parte del contrato suscrito con el Ministerio	Interrupcion en la prestación sel servicio, afectando el contrato.	1	2	3	BAJO	Contratante y Contratista	El contratista deberá tener un plan de contingencia, el cual debe ser aprobado por el supervisor para que esté acorde con las necesidades de la entidad y no causar traumatismo en el servicio	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	Con la verificación del estado del orden público en las fechas previstas para la ejecución de lo servicios	cada que se requiera el servicio
2	Especifico	Externo	Ejecucion	Riesgo Economico	Incremento de los costos operativos del contratista que afecten la ejecución del contrato y las condiciones pactadas del mismo, por cambios o modificaciones de la legislación o normatividad vigente.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista deberá reportar al supervisor cualquier incremento generado por un agente externo que pueda afectar la ejecución del contrato, para que así se puedan tomar las medidas correspondientes y evitar afectaciones en la ejecución contractual.	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El supervisor deberá efectuar permanentemente revisión en la prestación del servicio de los costos reportados con el fin de que el contratista mantenga las condiciones contractuales y así poder mantener el equilibrio económico del mismo.	Mensual
3	General	Interno	Planeacion y Ejecucion	Riesgo Operacional	No cumplimiento de la normativa de salud en la manipulación de alimentos, agua, insumos desechables, etc,	Trasmisión de enfermedades y afectación de salud de los	1	3	4	BAJO	Contratista	El contratista deberá dar cumplimiento a las actividades que por cumplimiento en la manipulación de alimentos se requiere DE ACUERDO AL OBJETO CONTRATADO	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El contratista deberá dejar constancia en cada prestación del servicio que dio cumplimiento a todos los protocolos y normas sobre manipulación	Cada vez que se preste el servicio

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

																			de alimentos requeridas presentando lista de chequeo para su cumplimiento	
4	Especifico	Interno	Ejecucion	Riesgo Operacional	Entrega incompleta de alimentos o en condiciones no aptas para el consumó	Retraso en la entrega de alimentos a funcionarios y entorpecimiento a la	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista deberá realizar las verificaciones respectivas previas a las prestación del servicio del número de alimentos requeridos y las condiciones de los alimentos a entregar en consumo	1	1	2	BAJO	NO	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El contratista deberá informar al supervisor del contrato la confirmación del número de alimentos requeridos y las fechas de vencimiento de los mismos previo a la prestación del servicio	Cada vez que se preste el servicio
5	Especifico	Interno	Ejecucion	Riesgo Operacional	Errores cometidos por el contratista en la elaboración de la propuesta sin tener en cuenta todos los servicios que se prestan y los costos asociados de acuerdo a las necesidades de cada uno	prestación del servicio de forma deficiente	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista deberá mantenerse en las condiciones de la oferta presentada para el proceso de selección asumiendo todos los costos que implique no haber tenido en cuenta todos los servicios requeridos	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El contratista deberá prestar los servicios con todos los requerimiento solicitados por la entidad en las condiciones establecidas por el supervisor de acuerdo con la soportes documentales del proceso	Cada vez que se preste el servicio

10. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para ejecutar el contrato resultante de este proceso será desde el acta de inicio, hasta 5 meses ó hasta el agotamiento de los recursos, lo que ocurra primero sin sobrepasar el 31 de diciembre. Contado a partir de la suscripción del acta de inicio suscrita entre el contratista y el supervisor del contrato, previa aprobación de la garantía de cumplimiento exigida al contratista, y expedición del registro presupuestal.

El lugar de ejecución será la ciudad de Bogotá D.C., y los lugares del territorio nacional e internacional a donde se desplace el señor Ministro de Defensa Nacional.

11. FORMA DE PAGO

El valor del contrato (menos los descuentos de ley), se pagará, por intermedio del Grupo Financiero de la Dirección Administrativa, Tesorería Principal de la Dirección Administrativa de este Ministerio al CONTRATISTA, una vez se encuentre aprobado el P.A.C, , por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público en mensualidades vencidas o fracción de mes, correspondiente al valor total unitario ofertado por el contratista, dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación en la Dirección de

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

Finanzas de los documentos requeridos para pago: factura en caso de ser aplicable, certificado de cumplimiento a satisfacción suscrito por el supervisor designado y los demás trámites administrativos a que haya lugar. La (s) factura (s) deberá (n) ser presentada (s) dentro de los cinco (5) días siguientes al vencimiento del período facturado.

Marca con una X:

A) Mensual _____X___, bimensual __, trimestral_____, semestral _____.
B) Por servicio o producto entregado _____.
C) Un único pago al finalizar el contrato ____.

12. PLAN DE COMPRAS

CDP 34123

13. VIGENCIA FUTURAS N/A

DOCUMENTOS ANEXOS

- Análisis del sector
- Soporte estudio de mercado (cotizaciones)
- CDP 34123

14. OFERTA ECONÓMICA

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	CANTIDAD	VALOR MAXIMO A OFERTAR EXCLUIDO IVA*
1	Desayuno caliente (Proteínas, carbohidratos, frutas o vegetales y bebida Caliente y/o Jugo)	1	$ 29.021
2	Refrigerio frio (verduras y/o frutas, cereales y/o tubérculos, proteína y Jugo)	1	$ 30.078
3	Refrigerio caliente Incluir una fuente de proteína (como nueces, frijoles o lácteos bajos o libres de grasas) o granos integrales (como pan de trigo integral) y Jugo)	1	$ 32.852
4	Almuerzo caliente (Proteínas, vegetales, hidratos de carbono, postre y Jugo)	1	$ 50.213
5	Cena caliente (Proteínas, vegetales, hidratos de carbono, fruta y Jugo)	1	$ 42.713
6	Sándwich en pan trenza de salami, queso holandés y mayonesa	1	$ 19.235
7	Sándwich pan centeno jamón de pierna, queso campesino y mayonesa	1	$ 18.624
8	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 330 Ml Marcas reconocidas: Postobón, Coca – Cola	1	$ 7.467

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

9	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 235 Ml Marcas reconocidas: Coca-Cola – Postobón	1	$ 6.783
10	Bebida a base de frutas en Caja tetra pack en presentación de 200 ml Marcas reconocidas: Jugos Tutti Frutti, Jugos Hit, Néctar, Ades	1	$ 3.396
11	Bebida a base de frutas en Caja tetra pack en presentación de 1000 ml Marcas reconocidas: Tutti Frutti, Jugos Hit, Néctar, Ades	1	$ 17.219
12	Avena en Caja tetra pack en presentación de 180 ml Marcas reconocidas: Alpina, Colanta, alquería	1	$ 5.133
13	Bebidas Calientes - Café Expreso, suministrado en termo de 1000 Ml	1	$ 28.864
14	Bebidas Calientes - Té presentación caja por 25 sobres del 1 gramo C/U - para infusión	1	$ 19.804
15	Paquete de Servilletas Blanca doble hoja x 35 Marcas reconocidas: Elite, Familia, Estilo	1	$ 14.881
16	Vaso desechable de carton de 7 onzas	1	$ 649
17	Vaso desechable de carton 4 onzas	1	$ 625
18	Bolsa de plástico para Basura de 65 x 100 negra	1	$ 2.837
19	Maní paquete por 50 Grs. Marcas reconocidas: La Especial – Manitoba – Tosh	1	$ 4.486
20	Almendra paquete por 30 Grs. Marcas reconocidas: Tosh - Del Alba – La Especial	1	$ 8.286
21	Achiras paquete por 30 Grs. Marcas reconocidas: Ramo, Celio, ADELH Achiras del Huila	1	$ 5.406
22	Papas fritas en paquete x 30 Grs. Marcas reconocidas: Margarita – Frito Lay – Todo Rico	1	$ 4.153
23	Ponqué en tajada x 65 Grs. Marcas reconocidas: Ramo – Bimbo	1	$ 4.508
24	Paquetes de Galletas tipo Wafer x 27 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Colombina	1	$ 4.867
25	Patacón frito en paquete x 30 Grs. Marcas reconocidas: Margarita – Frito Lay - Todo Rico	1	$ 4.192
26	Paquetes Galletas Avena x 180 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Quaker, Colombina	1	$ 17.018
27	Caja Barra de Cereal x 138 Gramos Marcas reconocidas: Tosh, Quaker, Colombina	1	$ 19.502
28	Caja de Chicles x 18 paquetes de 6 chicles (Mora Azul) Marcas reconocidas: Trident, Bubbaloo	1	$ 62.336
29	Agua Colonia 600ml marcas reconocidas: Babaria Royale, Menticol	1	$ 43.206
30	Agua con Gas de 330 Ml. Marcas reconocidas Cristal, Manantial, Brisa	1	$ 4.621
31	Agua de 330 Ml. Marcas reconocidas: Manantial, Brisa, Cristal	1	$ 4.517

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial

32	Paquetes Jamón Snack (Presentación por 6 Unidades) marcas reconocidas: Pietran, Zenu	1	$ 34.737
33	Paquetes Queso Pera x 228 Gramos (Presentación por 6 Unidades) marcas reconocidas: del Vecchio, Colanta, taeq	1	$ 34.868
34	Cajas de aromáticas "Frutos Rojos" marcas reconocidas: Tosh, Hindu	1	$ 23.032
35	Paquetes de frutos secos enteros x 150 Gramos La Especial – Manitoba – Tosh	1	$ 33.178
36	Paquete grande de pañitos antibacterial marcas reconocidas: Familia, pequeñín	1	$ 27.938
37	Cava de icopor grande	1	$ 74.653
38	Cava de icopor mediana	1	$ 46.696
39	Café Instantáneo presentación en tarro por 170 Gramos marcas reconocidas: colcafe. nescafe, águila roja	1	$ 37.447
40	Cajas de cartón tamaño grande	1	$ 27.396
41	Cajas de cartón tamaño mediano	1	$ 17.349
42	Paquete toallas para manos desechables marcas reconocidas: Familia, Kleenex	1	$ 18.851
43	Paquetes pañitos por 04 Unidades marcas reconocidas: kleenex, familia	1	$ 11.907
44	Kits de Cafeteria (Instracrem presentación sobre 4 Gramos, Azúcar sobre por 5 Gramos Marca reconocidas: Incauca – Rio Paila - Manuelita, Palito Mezclador Hecho en madera, 01 Servilleta de Lujo, Endulsante en polvo presentación sobre de 0,8 Gramos)	1	$ 1.997

45	Servicio traslado en Atención Vuelo Nacional (sin camión de acople)	1	$ 358.696
46	Servicio traslado en Atención Vuelo Internacional (sin camión de acople)	1	$ 489.799

* Ley 1943 de 2018 el parágrafo del artículo 426
** Incluido demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que hubiere lugar (entre ellos Impuesto al Consumo "INC")

Bogotá D.C - 09 de junio de 2023

TN Torres F.

Teniente de Navío FRANCISCO JAVIER TORRES RAMIREZ
Coordinador Grupo de Protocolo del Ministerio de Defensa Nacional

Elaboró: S2. Carcamo Andres

Este documento es propiedad del Ministerio de Defensa Nacional, no está autorizado su reproducción total o parcial