



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTÍA							
						Código: CT-FO-28		Página 1 de 66	
						Versión No 00		Fecha.	
		08	03	2018					
					 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestros Valores, Unidos, por Colombia unida</p>				

## INVITACIÓN PÚBLICA

PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. 009-010-2020

**OBJETO: "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

PROCESO ADELANTADO A TRAVÉS DEL SECOP II  
PÁGINA WEB: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co),

ENERO 2020

## **SE INFORMA A LOS INTERESADOS**

**QUE LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN DE LA AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES SE ADELANTAN POR EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PUBLICA SECOP II, POR TAL MOTIVO SE INFORMA A LOS QUE ESTÉN INTERESADOS, CONSULTAR LA PLATAFORMA SECOP II CON EL FIN DE ACCEDER A LOS PROCESOS CONTRACTUALES**

## **ÍNDICE DE LA INVITACIÓN PÚBLICA**

### **CONDICIONES GENERALES Y FORMULARIOS**

#### **CAPÍTULO 1. INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO**

- 1.1. Objeto
- 1.2. Fundamentos y Régimen Jurídico aplicable al proceso de Invitación
- 1.3. Factores de rechazo
- 1.4. Declaratoria de desierto del proceso.
- 1.5. Cierre del Proceso y entrega de las propuestas
- 1.6. Criterios de selección
- 1.7. Orden de elegibilidad
- 1.8. Verificación de los Requisitos Habilitantes
- 1.9. Adjudicación
- 1.10. Estimación, Tipificación y Asignación de Riesgos
- 1.11. Garantías Contractuales
- 1.12. Clasificación de bienes y servicios
- 1.13. Criterios de desempate
- 1.14. Solicitudes, Modificaciones y Aclaraciones a la Invitación
- 1.15. Presentación de la propuesta
- 1.16. Liquidación

#### **CAPITULO 2. REQUISITOS JURÍDICOS MÍNIMOS HABILITANTES**

- 2.1. Verificación de los Requisitos Mínimos Habilitantes
- 2.2. Requisitos Jurídicos Habilitantes
  - 2.2.1. Carta de Presentación de la Propuesta
  - 2.2.2. Clasificación en el RUT (Registro Único Tributario)
  - 2.2.3. Certificado de Existencia Representación Legal
  - 2.2.4. Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato
  - 2.2.5. Persona Natural
  - 2.2.6. Propuestas Conjuntas
  - 2.2.7. Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
  - 2.2.8. Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República
  - 2.2.9. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación
  - 2.2.10. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la policía nacional de Colombia
  - 2.2.11. consulta de multa código de policía
  - 2.2.12. Certificación Bancaria.
- 2.3. Requisitos Técnicos Habilitantes
  - 2.3.1. Experiencia del proponente
  - 2.3.2. Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes

### CAPITULO 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 3.1. Especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento
- 3.2. Criterios de Evaluación Económica

#### ANEXOS

- Anexo No. 1 Cronograma del Proceso
- Anexo No. 2 Obligaciones del Contratista

#### FORMULARIOS

- Formulario No. 1 Carta de Presentación de la Propuesta
- Formulario No. 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento
- Formulario No. 3 Propuesta Económica (para presentar junto a la oferta)
- Formulario No. 4 Formato Apertura–Cancelación Datos Tercero Cuentas Bancarias SIIF Nación II
- Formulario No. 5 Pacto de Confidencialidad
- Formulario No. 6 fichas técnicas

#### INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en desarrollo de las políticas de transparencia que le son exigibles y resuelta a la implementación de mecanismos efectivos en la lucha contra la corrupción; decidida a dar aplicación cabal a los principios constitucionales de buena fe, eficacia, eficiencia, imparcialidad, igualdad, publicidad y selección objetiva que rigen la administración pública, exhorta a todas las personas, especialmente a los proponentes interesados en el futuro contrato, a denunciar cualquier acto o insinuación proveniente de funcionarios de este establecimiento público o de personas ajenas al mismo, tendientes a obtener favores y/o ventajas en el proceso contractual en cualquiera de sus etapas, para efectos de lo cual pueden acudir a las líneas **01 8000910822 / 6510420 5705001** o a la página [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co) o al correo electrónico [atencionalusuario@agencialogistica.gov.co](mailto:atencionalusuario@agencialogistica.gov.co)

#### INVITACIÓN VEEDURÍAS CIUDADANAS:

Conforme con lo dispuesto en la ley 1150 de 2007 y decreto 1082 de 2015, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, se permite convocar **A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS**, a participar dentro del desarrollo del presente proceso contractual, 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.

### AVISO IMPORTANTE

Se informa a los interesados en participar en el presente proceso de selección, que la presentación de observaciones y oferta se debe realizar únicamente a través de la plataforma SECOP II.

### INFORMACIÓN GENERAL

Se solicita a los interesados en participar en el presente proceso leer con atención y sumo cuidado la presente invitación a fin de evitar incurrir en errores al momento de elaborar y presentar su propuesta. Tenga en cuenta que la presentación de la misma es en línea (electrónicamente).

En caso de dudas sobre la utilización de la plataforma, comuníquese con la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente:



# ESPACIO EN BLANCO

## CAPÍTULO 1 INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

**OBJETO: "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

### 1.2 FUNDAMENTOS Y RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN

La escogencia del contratista del presente proceso de mínima cuantía, se hará con fundamento en la Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto No. 1082 de 2015, normas orgánicas de presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto tributario y las demás normas y especificaciones técnicas concordantes con la materia objeto del proceso, que rijan o llegaren a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los participantes en el proceso

### 1.3. FACTORES DE RECHAZO

1. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada.
2. Cuando el proponente 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. La presentación de varias ofertas, por el mismo proponente, por sí o por interpuesta persona.
4. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en la invitación como necesaria para la comparación objetiva.
5. Cuando la oferta haya sido calificada como INHÁBIL, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos, económicos exigidos en la presente invitación.
6. 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.
7. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
8. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
9. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente en la plataforma SECOP II.
10. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados, que induzcan en error a la administración.
11. Cuando la propuesta económica supere el presupuesto.
12. Cuando no allegue la propuesta económica con la oferta.
13. Por otra causa contemplada en la ley.
14. Cuando no se allegue al **formulario 2** – formulario de especificaciones técnicas de la presente invitación.

#### **1.4. DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO**

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.
- Cuando no se tenga vocación o interés en participar, esto es, por ausencia de propuestas.
- Cualquier motivo o causa que impida la selección objetiva.

#### **1.5. CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE PROPUESTAS**

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 "Datos del Proceso" y debe presentarse únicamente por la plataforma SECOP II.

#### **1.6. CRITERIOS DE SELECCIÓN**

Los criterios de selección establecidos para el presente proceso contractual, son los siguientes:

- **Jurídico:** Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.
- **Económico:** Se verificarán todas las propuestas económicas para determinar la oferta con el precio más bajo, la cual se escogerá siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.
- **Técnico:** Se verificará el cumplimiento de los factores técnicos como cumple o no cumple.

#### **1.7. ORDEN DE ELEGIBILIDAD**

Se establece un orden de elegibilidad de conformidad con la oferta que presente el precio más bajo, una vez se verifiquen todas las propuestas económicas presentadas, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la entidad. De igual manera se procederá si sólo se presenta una oferta.

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio total en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares llevará a cabo lo establecido en el Numeral 1.13 "Criterios de desempate"

## 1.8. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública, únicamente al oferente que haya tenido el primer orden de elegibilidad (oferente con el precio más bajo).

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

## 1.9. ADJUDICACIÓN

Se adjudicará el proceso al proponente que en la evaluación económica presente el precio más bajo y cumpla con los requisitos mínimos habilitantes (jurídicos y técnicos) exigidos en la presente invitación pública.

La adjudicación del presente proceso se **efectuará de forma total**, de conformidad con el estudio de conveniencia y oportunidad, siempre y cuando no supere el presupuesto oficial.

## 1.10. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

En cumplimiento con lo establecido en la Sección 3 Subsección 1 del Decreto 1082 del 2015 se han evaluado los siguientes riesgos a los que pueden estar expuestas las partes de la ejecución del contrato así:

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Dinamización	Inmaduración	Valoración	Categoría	¿A cuál de las acciones?	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	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	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato				Riesgo Bajo	Contratista	3	3	3	Medio	Si	Contratista	20 de junio de 2019	30 de NOVIEMBRE de 2020	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
																Probabilidad	Impacto
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACIÓN INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento	2	3	3	Medio	Si	Contratista	20 de junio de 2019	30 de NOVIEMBRE de 2020	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.	
	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACIÓN	Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	2	3	3	Medio	Si	Contratista	20 de junio de 2019	30 de NOVIEMBRE de 2020	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.	
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	TRANSPORTE DE MATERIAL	El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte	Demoras en la ejecución del contrato	2	3	3	Medio	Si	Contratista	20 de junio de 2019	30 de NOVIEMBRE de 2020	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de contratos)	Permanente.	

### 1.11. GARANTÍAS CONTRACTUALES

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:

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

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.	<b>Suficiencia de cumplimiento del contrato:</b> Por un valor equivalente al 45% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.	<b>Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio:</b> Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.
El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	<b>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales:</b> Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil extracontractual	Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual, mediante póliza anexa, por una suma equivalente a <b>200 SMLMV</b> con una vigencia igual a la ejecución del contrato.

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

**EI 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 por la AGENCIA LOGÍSTICA, 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, 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, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer

la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

### 1.12. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto del Contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la siguiente Tabla:

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

### 1.13. CRITERIOS DE DESEMPATE

Si dos o más ofertas presentan un mismo precio total en la oferta económica, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares dará aplicación a lo contemplado en el numeral 7, del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece en su numeral 7 que: "... En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido primera en el tiempo."

### 1.14. SOLICITUDES, MODIFICACIONES Y ACLARACIONES A LA INVITACIÓN

Las solicitudes de aclaraciones deben ser presentadas a través de la plataforma SECOP II, hasta el término indicado en el anexo 1 "Datos del Proceso".

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares analizará las inquietudes presentadas por los proponentes, y cuando dichas solicitudes impliquen modificaciones al pliego de condiciones o sus equivalentes, éstas se harán mediante **ADENDAS NUMERADAS**, publicadas en días hábiles entre las 7:00 am y las 7:00pm, 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 se publicará a través de la plataforma SECOP II. Podrán expedirse adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación.

Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.

### 1.15 PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTA

La propuesta debe ser presentada en el SECOP II, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan Como lo indica la **INVITACIÓN PÚBLICA** Anexa en los Documentos del proceso.

**EN NINGÚN CASO LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES SE HARÁ RESPONSABLE DE LA DEMORA EN LA ENTREGA DE ALGUNA OFERTA O DOCUMENTACIÓN INCOMPLETA POR DIFICULTADES AL INGRESO AL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE SECOP II, COMO TAMPOCO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FÍSICAS EN LA SEDE DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES, POR LO QUE RESULTA DE EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE LOS PROPONENTES ADELANTAR EL PROCESO DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS POR EL SISTEMA INDICADO.**

En caso de dudas sobre la utilización de la plataforma, comuníquese con la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente:

### NO SE ACEPTAN PROPUESTAS:

- Que sean enviadas por fax o correo electrónico.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Alternativas o condicionadas

### 1.16 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.

## **CAPITULO 2** **REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES**

### 2.1. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, a través de los comités Jurídico y Técnico evaluador, realizará la verificación de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la invitación pública, al oferente que haya tenido el primer orden de elegibilidad (oferente con el precio más bajo), una vez se hayan verificado todas las propuestas económicas.

Con base en lo anterior, los comités jurídico y técnico, conceptuarán en cuanto al cumplimiento o no de los requisitos habilitantes exigidos en la invitación pública. Cuando el oferente que haya obtenido el primer orden de elegibilidad no cumpla con los requisitos

habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación económica realizada, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse lo anterior, se repetirá el proceso de selección.

## **2.2. REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES**

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe allegar la siguiente documentación:

### **2.2.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

El Representante Legal de la firma o la persona natural deberá allegar carta de presentación conforme al Formulario No. "1" de la presente invitación pública.

**NOTA:** anexar fotocopia de la cedula de ciudadanía de quien firma el formulario N° 1 "presentación de la propuesta"

### **2.2.2. CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario)**

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 (el RUT deberá estar debidamente actualizado)

### **2.2.3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**

El oferente debe acreditar 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.

El certificado de Cámara de comercio de la empresa debe contener:

1. Que el objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración, ejecución y liquidación del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
2. La firma debe tener como mínimo un (1) año de vigencia, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.

3. Acreditar 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.

#### **2.2.4. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO**

Si el representante legal de la firma 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.

#### **2.2.5. PERSONA NATURAL**

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

- ✓ 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 ésta obligación de acuerdo al 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.
- ✓ 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.

#### **2.2.6. 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:

1. 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.
2. 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.
3. La existencia, representación legal, 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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 consignan los acuerdos y la información requerida.
7. 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.
8. 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.
9. Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato por cada uno de los que conforman la propuesta conjunta, 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.

10. 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.
11. 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.

### 2.2.7. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES

Mediante certificación firmada por el revisor fiscal, cuando haya lugar, o el representante legal, debe acreditar 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.

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.

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.

**Nota:** Si es persona natural, se debe anexar documento en el cual manifieste que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales.

### 2.2.8. BOLETÍN DE RESPONSABILIDAD FISCAL DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes fiscales del proponente en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

### 2.2.9 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la ley, verificará, los antecedentes disciplinarios del oferente en la página web de la Procuraduría General de la Nación de antecedentes disciplinarios.

### 2.2.10 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.

### 2.2.11 CONSULTA DE MULTAS CÓDIGO DE POLICÍA - 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.

**2.2.12 CERTIFICACIÓN BANCARIA:** El Proponente debe hacer entrega de 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.

### 2.3 REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD

7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
9	YOGURT DE 150 ML X 20	UNIDAD
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND	UNIDAD
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD

De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, estos son mercancías que generan IVA.

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 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 supervisor verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevará 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 realizarán 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, la facturación se deberá hacer de forma separada por grupos de productos, así:

- Lácteos
- Bebidas no Alcohólicas
- otros

Los cuales corresponde a los rubros presupuestales asignado por el ministerio de hacienda para este tipo de productos, adicionalmente el control presupuestal se debe llevar conforme a cada grupo de cada Grupo de productos.

## CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

- **FICHAS TÉCNICAS:** El proveedor debe certificar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

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

- 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 Físicoquímico, 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.
- Para las entregas al municipio de MITÚ, que se realizan por vía aérea, se debe entregar el producto congelado y empacado en neveras de conservación, de tal manera que garantice que el producto que se envía no pierda la cadena de frío y llegue en óptimas condiciones de inocuidad y apto para el consumo humano.
- La ALFM podrá realizar visitas técnicas a los establecimientos del proveedor, en cualquier momento una vez realizado el contrato, para verificar el cumplimiento en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega), en cumplimiento del decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241, 242 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto
- El proveedor garantizará los cumplimientos de la resolución 2674/13, en cuanto al control de vectores en su establecimiento comercial. La agencia logística requerirá los certificados de fumigación realizados durante la vigencia del contrato.
- Toda entrega de mercancía debe ser acorde a los pedidos que realiza el supervisor del contrato
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- Todos los productos entregados deberán estar rotulados, con registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 15 días a partir de la fecha de entrega.

- Durante la ejecución los productos suministrados deben ser concordantes a los registros sanitarios anexados en la propuesta del presente proceso los cuales deberán estar vigentes, de realizar algún cambio durante la ejecución deberá comunicarlo como mínimo cinco (5) días hábiles a la entidad para su debida aceptación o no, cumpliendo las fichas técnicas.
- 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.

## **RECHAZO DEL PRODUCTO**

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

- a. Evidencien características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.
- b. Los embalajes, empaques y/o alimentos presenten daños, con pérdida de vacío, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica, serán rechazados en caso que a la llegada del producto el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío.
- c. Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil indicados en la ficha técnica.
- d. No cumplan con el peso determinado en la ficha técnica.
- e. 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.
- f. 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 artículo 42.

- g. 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 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.

### **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.

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES** 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, **EL NO APORTE DEL FORMULARIO DEBIDAMENTE FIRMADO Y DILIGENCIADO SERA FACTOR EXCLUYENTE**

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
<p><b>COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL.</b></p> <p>El oferente deberá Anexar a la propuesta el <b>ACTA COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO</b>, el cual deberá allegarse con <b>CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO</b> (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) del establecimiento comercial sea productor y/o fabricante y/o comercializador; expedido por la entidad competente. <b>QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES</b> de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674/13.</p> <p><b>NOTA 1:</b> Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación</p>		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:	CUMPLE	NO CUMPLE
<p><b>NOTA 2:</b> 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.</p>		
<p><b>REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA</b></p> <p>Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la resolución 719 del 2015 de los productos que hacen parte del presente proceso.</p> <p><b>NOTA 1:</b> Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación</p> <p><b>NOTA 2:</b> 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.</p>		
<p><b>RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b></p> <p>En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos Personal manipulador de alimentos, se requiere:</p> <p>El oferente debe presentar de mínimo dos (02) personas, certificación médica vigente y/o carné de manipulación de alimentos expedidos por una institución acreditada, no mayor a 12 (doce) meses de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11) con resultado APTO PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p><b>NOTA 1:</b> 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.</p>		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:	CUMPLE	NO CUMPLE
<p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El oferente deberá allegar certificado donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto durante el transporte hasta el consumidor final en el comedor de tropa, cumpliendo así con los requisitos establecidos en la Resolución 2674/13</p>		
<p><b>FICHAS TÉCNICAS</b></p> <p><b>PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES</b></p> <p>El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad</p> <p><b>NOTA 1:</b> Para el caso del <b>CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR</b>; el oferente deberá allegar una certificación en donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto hasta la entrega del consumidor final en los comedores de tropa durante toda la ejecución del contrato en los horarios establecidos por las unidades militares.</p> <p><b>NOTA 2:</b> 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 a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos</p>		

## **EXPERIENCIA REQUERIDA**

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	JUSTIFICACIÓN
	<p>La experiencia del proponente debe ser acreditada con cualquiera de los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato o actas de recibo a satisfacción o acta de liquidación con un valor igual o superior a</li> </ol>

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	JUSTIFICACIÓN
<p><b>VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE</b></p>	<p><b>42 SLMMV</b> del valor de este proceso. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Objeto del contrato.</li> <li>b) Valor.</li> <li>c) Nombre o razón social del contratista</li> <li>d) Nombre o razón social del contratante</li> <li>e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.</li> </ul> <p>2. Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante igual o superior a <b>42 SLMMV</b> del valor de este proceso. Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:</p> <p><b>ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL.</b></p> <p>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 cincuenta por ciento (50%) 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 las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad. Igualmente, el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento 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.</p>

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	JUSTIFICACIÓN
	<b>NOTA 1:</b> Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en el objeto del presente proceso. Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

Los productos suministrados deben reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas elaboradas por la ALFM para los siguientes productos.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCAD VÍVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDOÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	20	CSF

Lo anterior debe dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas que se encuentran en el presente estudio.

**NOTA:** Los precios ofertados por ítem en el SECOP II, no pueden superar los indicados por la Entidad, so pena de rechazo de la oferta.

El oferente debe tener en cuenta que al realizar su propuesta tendrá que ofertar todos los sitios de entrega establecidos por la ALFM.

En caso de requerirse sitios o productos diferentes a los indicados en el pliego, podrán solicitarse y se tomara el precio con base en cotizaciones del mercado, previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto.

La entrega de los bienes contratados se realizará en los siguientes comedores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **CAPITULO No. 3** **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

#### **3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES:**

El proponente acreditará lo ofertado y exigido en la invitación pública, por tanto, debe diligenciar y firmar por parte del representante legal el **formulario N° 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES"**

#### **3.2. CRITERIOS DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.**

Se procederá a la apertura de la **"PROPUESTA ECONÓMICA"** y se establecerá un orden de elegibilidad en cuanto a los precios ofertados, de conformidad con los siguientes pasos:

**Paso 1:** Se verificarán las operaciones aritméticas del contenido de la propuesta en lo correspondiente a precios; si se presenta errores (suma, resta, multiplicación y división) se corregirán; así mismo la entidad corregirá errores en la determinación de los porcentajes de IVA que le correspondan pagar al proponente, y 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, en todo caso no podrá superar el presupuesto oficial, el valor corregido se tendrá en cuenta tanto para la evaluación como para la adjudicación

**Paso 2:** En el evento que el oferente ofrezca mayores bienes y/o servicios requeridos en la invitación pública, para la evaluación económica y adjudicación solo se tendrán en cuenta las cantidades exigidas.

**Paso 3:** Para determinar el orden elegibilidad de las pro puestas, ganará la oferta que presente el menor valor total.

**Paso 4:** El valor de la oferta no podrá superar los valores unitarios sin IVA establecidos en la invitación pública, siendo la adjudicación hasta por el valor total del presupuesto oficial.

**2.3 Paso 5:** El formulario económico de la plataforma transaccional del SECOP II, debe incluir en la columna "Precio Unitario Estimado" el valor total del presupuesto oficial del proceso en consideración a que dicha plataforma toma este valor como el valor del contrato, siendo la adjudicación hasta por la suma **CINCUENTA Y TRES MILLONES DE PESOS (\$ 53.000.000,00) PESOS EN MONEDA CORRIENTE IVA INCLUIDO formulario N° 3 "propuesta económica"** de la presente invitación.

**ESPACIO EN BLANCO**

**ANEXO No. 1**  
**DATOS DEL PROCESO**

<b>1.1 Unidad Ejecutora</b>	<b>AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES</b>					
<b>1.2 Ordenador del gasto</b>	Para todos los efectos previstos en la invitación pública, será ordenador del gasto el Director de la Regional Llanos Oriental de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.					
<b>1.3 Identificación del proceso</b>	Mínima Cuantía No <b>009-010-2020</b>					
<b>1.4 Presupuesto Oficial</b>	El presupuesto para el presente proceso es <b>CINCUENTA Y TRES MILLONES DE PESOS (\$ 53.000.000,00) PESOS EN MONEDA CORRIENTE IVA INCLUIDO.</b>					
<b>1.5 Apropriación presupuestal</b>	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. <b>5520 del 24 de enero de 2020</b> , con el siguiente rubro.					
		<b>DEPENDENCIA</b>	<b>POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO</b>	<b>FUENTE</b>	<b>RECURSO</b>	<b>SITUAC.</b>
		VIVCAD VÍVERES CADS	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDOÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	20	CSF
<b>1.6 Clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC</b>	<b>Grupo</b>	<b>Segmento</b>	<b>Familia</b>	<b>Clase</b>	<b>Producto</b>	<b>Nombre</b>
	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
<b>1.6. Lugar y Fecha de Apertura</b>	<b>Plataforma SECOP II</b> <b>Fecha: 03 de Febrero de 2020</b>					
<b>1.7. Consulta de la Invitación</b>	<b>Plataforma SECOP II</b> <b>Fecha: 03 de Febrero de 2020</b>					

<p><b>1.8. Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones</b></p>	<p>Los interesados podrán solicitar por medio de mensaje en la plataforma SECOP II cualquier aclaración al contenido de la invitación pública, hasta el día <b>04 de Febrero de 2020, a las 17:00 horas.</b></p> <p>La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas mediante documento escrito publicado en la plataforma SECOP II.</p>
<p><b>1.9. Plazo para expedir adendas</b></p>	<p><b>Fecha: 05 de Febrero de 2020</b> <b>Hora: 19:00 horas</b></p>
<p><b>1.8 Lugar, Fecha y Hora de Cierre.</b></p>	<p><b>Fecha: 06 de Febrero de 2020</b> <b>Hora: 15:00 horas</b> <b>Únicamente se reciben ofertas a través del SECOP II</b></p>
<p><b>1.9 Validez mínima de la oferta</b></p>	<p>Las ofertas deben tener el término de validez igual al plazo de ejecución establecido para el presente proceso de selección según lo señalado en este Cronograma, en el numeral 1.15 Plazo de ejecución.</p>
<p><b>1.10 Publicación informe de evaluación.</b></p>	<p><b>Fecha: 07 de Febrero de 2020</b> <b>Hora: 17:00 horas</b></p>
<p><b>1.11 Observaciones a los informes de evaluación y termino para subsanar</b></p>	<p><b>Fecha: 10 de febrero de 2020</b> <b>Hora: 17:00 horas</b></p>
<p><b>1.12 Forma de adjudicar</b></p>	<p>La adjudicación del presente proceso se efectuará de forma total.</p>
<p><b>1.13 Plazo para la adjudicación</b></p>	<p>La adjudicación se realizará dentro de los tres (3) días siguientes al término para presentar observaciones a los informes de evaluación.</p>
<p><b>1.14 Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.</b></p>	<p>Dentro de dos (2) días hábiles siguiente a la suscripción de la carta de aceptación de la oferta, el contratista debe entregar, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantías de acuerdo a lo indicado en el numeral 1.11 de la presente invitación.</li> <li>• Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral.</li> </ul>
<p><b>1.15 Plazo de Ejecución</b></p>	<p>El plazo de ejecución del presente proceso será hasta el día <b>30 de noviembre de 2020</b> o hasta agotar los recursos del contrato.</p>
<p><b>1.16 Lugar de Entrega</b></p>	<p>Los bienes contratados se entregarán en vehículos para transporte exclusivo de alimentos (propios o alquilados), donde el personal manipulador cuente con uniforme y dotación propia para esta actividad ya que éstos deben cumplir con las condiciones de higiene requeridas para el transporte de dichos productos.</p> <p>Los vehículos para distribuir el producto solo serán empleados para el transporte de éste y deben contar con el rotulo que diga transporte de alimentos; se solicita como garantía para asegurar que dichos vehiculos son exclusivamente empleados para el transporte de alimentos establecidos en el</p>

	<p>estudio previo, e invitación pública y evitar de igual modo cualquier riesgo de contaminación del producto suministrado. Este criterio igualmente obedece a la prescripción contenida en el Decreto 3075 de 1997, Cap. VII. Art 33.</p> <p>El contratista hará entrega del objeto del contrato en los siguientes comedores:</p> <table border="1" data-bbox="544 403 1393 556"> <thead> <tr> <th>DPTO</th> <th>CIUDAD</th> <th>COMEDORES</th> <th>DIRECCIÓN</th> <th>FRECUENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VAUPÉS</td> <td>MITÚ</td> <td>BIAVA 30</td> <td>UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO</td> <td>Entre 1 y 2 veces por semana</td> </tr> </tbody> </table>	DPTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA	VAUPÉS	MITÚ	BIAVA 30	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 1 y 2 veces por semana
DPTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA							
VAUPÉS	MITÚ	BIAVA 30	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 1 y 2 veces por semana							
<p><b>1.16 Forma de pago</b></p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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).</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos 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 9 25 de ley 1607 de 2012 y art. 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.</li> </ol> <p>El Contratista deberá ADJUNTAR copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días A LA FIRMA DEL CONTRATO, para efectos de giro</p>										

	<p>electrónico, donde contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o Razón Social</li><li>• Numero de Nit.</li><li>• Entidad Financiera</li><li>• Número de cuenta</li><li>• Clase de cuenta (Ahorros o corriente).</li></ul> <p>NOTA 1: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN 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).</p> <p>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.</p> <p>NOTA 3: 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.</p> <p>Durante la ejecución del contrato el presupuesto deberá ser controlado por grupos de productos.</p> <p>NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.</p>
<b>1.17 Moneda</b>	La oferta debe ser presentada en PESOS COLOMBIANOS.

## ANEXO No.2

### OBLIGACIONES GENERALES:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- 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.
- 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.

### 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.

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

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

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

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. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

- 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.

**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, con registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 15 días a partir de la fecha de entrega.
- Durante la ejecución los productos suministrados deben ser concordantes a los registros sanitarios anexados en la propuesta del presente proceso los cuales deberán estar vigentes, de realizar algún cambio durante la ejecución deberá comunicarlo como mínimo cinco (5) días hábiles a la entidad para su debida aceptación o no, cumpliendo las fichas técnicas.
- 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.

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

**FORMULARIO No. 1**  
**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Villavicencio Meta.

Señores  
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES  
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta convocada por La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es \_\_\_\_\_

El suscrito (Los suscritos) \_\_\_\_\_, de conformidad con las condiciones que se estipulan en la presente invitación pública No. \_\_\_\_ de 2020, 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 llegare 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 de la contratación y aceptamos su contenido.
4. 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.
5. Que conocemos los documentos que integran la Invitación Pública y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): \_\_\_\_\_ y Documentos de Aclaraciones hechas: \_\_\_\_\_.
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato.
7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Que conozco, acepto y me comprometo a cumplir con el plazo estipulado en la presente 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:

**FORMULARIO No. 2**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**

Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al rechazo de la oferta. Estos requerimientos serán evaluados por el comité técnico evaluador como **CUMPLE/ NO CUMPLE**.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA
1	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR	UNIDAD
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO
9	YOGURT DE 150 ML X 20	UNIDAD
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND	UNIDAD
11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:	CUMPLE	NO CUMPLE
<p><b>COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL.</b></p> <p>El oferente deberá Anexar a la propuesta el <b>ACTA COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO</b>, el cual deberá allegarse con <b>CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO</b> (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) del establecimiento comercial sea productor y/o fabricante y/o comercializador; expedido por la entidad competente. <b>QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES</b> de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674/13.</p>		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:	CUMPLE	NO CUMPLE
<p><b>NOTA 1:</b> Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación</p> <p><b>NOTA 2:</b> 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.</p>		
<p><b>REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA</b></p> <p>Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la resolución 719 del 2015 de los productos que hacen parte del presente proceso.</p> <p><b>NOTA 1:</b> Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación</p> <p><b>NOTA 2:</b> 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.</p>		
<p><b>RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b></p> <p>En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos Personal manipulador de alimentos, se requiere:</p> <p>El oferente debe presentar de mínimo dos (02) personas, certificación médica vigente y/o carné de manipulación de alimentos expedidos por una institución acreditada, no mayor a 12 (doce) meses de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11) con resultado APTO PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p><b>NOTA 1:</b> La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas,</p>		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:	CUMPLE	NO CUMPLE
manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
<p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El oferente deberá allegar certificado donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto durante el transporte hasta el consumidor final en el comedor de tropa, cumpliendo así con los requisitos establecidos en la Resolución 2674/13</p>		
<p><b>FICHAS TÉCNICAS</b></p> <p><b>PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES</b></p> <p>El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad</p> <p><b>NOTA 1:</b> Para el caso del <b>CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR;</b> el oferente deberá allegar una certificación en donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto hasta la entrega del consumidor final en los comedores de tropa durante toda la ejecución del contrato en los horarios establecidos por las unidades militares.</p> <p><b>NOTA 2:</b> 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 a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos</p>		

**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.**

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO  
FIRMA Y POS FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE**

**FORMULARIO No. 3**  
**PROPUESTA ECONÓMICA**

Villavicencio, Meta, de 2020

Señores  
**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**  
Ciudad. -

REF: PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 009-010-2020

El suscrito \_\_\_\_\_, obrando en nombre y representación de \_\_\_\_\_, de conformidad con lo establecido en la invitación pública, oferto en firme, de forma irrevocable y como precio fijo y global, con destino a la celebración del contrato objeto del presente proceso, ofrezco prestar los bienes correspondientes que se relacionaron en el Formulario No 2, bajo las características técnicas establecidas para tales bienes, en los términos y conforme a las condiciones, previstos para tal efecto, por un valor total de \_\_\_\_\_ Pesos Colombianos (\$ \_\_\_\_\_) **M/CTE., INCLUIDO IVA.**

**ANEXO 1**

**CUADRO DE PRECIOS**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	IVA (TARIFA)	VALOR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
<b>MITU - VAUPES</b>						
1	REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML	UNIDAD				
2	CITRUS PUNCH X 200 ML	UNIDAD				
3	CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR	UNIDAD				
4	BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR	UNIDAD				
5	LECHE LIQUIDA X 200 ML	UNIDAD				
6	BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML	UNIDAD				
7	HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG	KILO				
8	QUESO DOBLE CREMA X 1000 G	KILO				
9	YOGURT DE 150 ML X 20	UNIDAD				
10	AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND	UNIDAD				

11	SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN X 120 GR	UNIDAD				
12	PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR	KILO				
13	YOGURT CON CEREAL X170 GR	UNIDAD				
14	BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT	UNIDAD				
15	BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML	UNIDAD				
16	BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML	UNIDAD				
<b>TOTAL</b>						\$

**NOTA No. 1:** EN NINGUN CASO LA OFERTA PUEDE SUPERAR EL PRECIO PROMEDIO TOTAL, NI EL PRECIO PROMEDIO POR ITEM.

**NOTA No. 2:** LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER PRESENTADA CON EL VALOR TOTAL Y POR ITEM APROXIMADO AL ENTERO.

**NOTA No. 3:** EN CASO QUE EL VALOR POR ITEM 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. 4** DE ACUERDO A LA CIRCULAR NÚMERO 027 ALDG-ALDFN-260 DEL 23 DE NOVIEMBRE DE 2015 NO SE PODRÁ TRAMITAR

---

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**

FIRMA Y POS FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

**FORMULARIO No. 4**  
**FORMATO APERTURA – CANCELACIÓN**  
**DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACIÓN II**

CIUDAD \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_  
DD MM AAAA

Señores  
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES  
Ciudad.-

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura  o Cancelación  en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

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: \_\_\_\_\_

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.

\_\_\_\_\_  
**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**  
FIRMA Y POS FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

**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, número 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 \_\_\_\_\_

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**  
FIRMA Y POS FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

## FORMULARIO 6 FICHAS TÉCNICAS

EL OFERENTE ACEPTA DAR CUMPLIMIENTO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES FICHAS TÉCNICAS

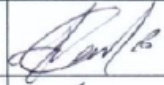


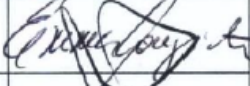

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AVENA NATURAL LIQUIDA</b>			
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000080		
	Clasificación	Bebida		
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.		
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:		
			<b>COMPONENTE</b>	<b>PARÁMETRO MÍNIMO</b>
			Proteína (gr)	4,5
			Carbohidratos (gr)	27
			Calorías (Kcal)	150
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:		
			<b>PARÁMETROS</b>	<b>MÍNIMO</b>
		Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm <sup>3</sup>	30.000	50.000
		NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm <sup>3</sup>	20	93
		NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm <sup>3</sup>	<3	-
		Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm <sup>3</sup>	200	500
		Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm <sup>3</sup>	<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.			
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	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), 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 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.		

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

	Empaque	El producto debe empaquetado 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 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.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>OCTUBRE 2017</b>
--	---------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	05 OCT 2017	
<b>Revisó</b>	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	05 OCT 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	05 OCT 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	05 OCT 2017	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	05 OCT 2017	

PRODUCTO / NOMBRE		BOCADILLO DE GUAYABA				
REQUISITOS GENERALES	Código	34496 / 200000110 34497 / 200000106 38264 / 200000107 6317 / 200000108 2249 / 200000103				
	Clasificación	Dulce				
	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	Pulpa de guayaba y azúcares.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO		PARÁMETROS		
			MÍNIMO	MÁXIMO		
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-		
		pH a 20°C	3,4	-		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	PARÁMETROS		N	m	M	C
	Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	1000	2000	1	
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.					
Contenido	SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos					
Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.				

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

	Empaque	SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 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. SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y 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 tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>JUNIO 2017</b>
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
<b>Revisó</b>	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION			
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-803	3	01/11/2015		

Producto/Nombre	LECHE ENTERA LIQUIDA
-----------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código SIC/SAP	33895 - 200000403 36350
	Clasificación	Lacteo
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el procesos 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 un 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 Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Min	Max	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	Indice Crioscopico °C	-0.540	-0.510	Indice Crioscopico °H	-0.560
	Parametro	Min	Max																												
	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																													
Indice Crioscopico °C	-0.540	-0.510																													
Indice Crioscopico °H	-0.560	-0.530																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará &lt;3.</p>	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
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																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del Producto	Prueba de esterilidad comercial: Despues 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	SIC 33895 - SAP 200000403 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SIC 36350 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml																														
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.																														


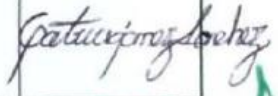

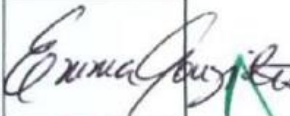
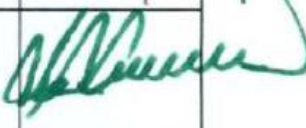
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe venir en bolsa de grado alimenticio. Deberá entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (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. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C.
	Empaque	El producto debe ser envasado en bolsa en condiciones asépticas, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz.
	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 2 meses después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.
---	---



FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017
-----------------------------------	---------------

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generacion 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 Util.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES				
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1		
	F01-PGN-503	3	01/11/2015			

<b>Producto/Nombre</b>		<b>PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código SIC / SAP	36059 / 200000609 33149 33923
	Clasificación	Pulpas
	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 debera 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 al de la frutas de la cual se ha extraído.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C ("Brix")</td> <td>40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo de fruta a su "Brix Natural expresado como %"</td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	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				
	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																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>800</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	800	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1
REQUISITOS	N	m	M	C																	
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml	5	500	800	1																	
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml	5	<10	-	0																	
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml	5	100	200	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del Producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Arbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuya, Mora, Guanabana, entre otros.																				
Contenido	El producto debe tener: SIC 36059 / SAP 200000609 un peso neto mínimo de 1000 gramos SIC 33149 un peso neto mínimo de 4000 gramos SIC 33923 un peso neto mínimo de 4000 mililitros																				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.																				

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto deberá garantizar la inocuidad del producto: SIC 36059 / SAP 200000609 bolsa por 1000 gramos SIC 33149 bolsa por 4000 gramos SIC 33923 garrafa por 4000 mililitros
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque	El producto debe ser embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua. SIC 36059 / SAP 200000609 y SIC 33149 debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario. SIC 33923 debe empacarse en garrafa plástica de polietileno de alta densidad de primer uso grado alimentario.
	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 6 meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo 15 días después de su fecha de fabricación.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de procesamiento y/o transformación, expedido por la autoridad sanitaria competente.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2017</b>
--	----------------------

Villavicencio Meta (Colombia) (Teléfono: (098) 0732539 Ext. 102)

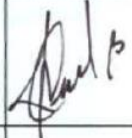
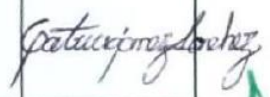

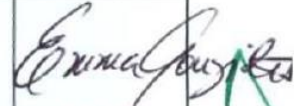

Línea Gratuita Nacional 018000910822



[www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza la ficha en el nuevo formato y se unifican las presentaciones. Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo a la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
3	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	22 MAR 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	22 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	22 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 MAR 2017	

<b>PROCESO</b>				
<b>GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS</b>				
	<b>SUBPROCESO</b> PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	<b>TÍTULO</b> FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1	Página 1 de 2
	Fecha:	10	04	2017
				

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>REFresco DE FRUTA PASTEURIZADO</b>
--------------------------	---------------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	36229 / 300000007 33148 / 300000008
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																						
		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARAMETROS		MINIMO	MAXIMO	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	-	13	pH a 20°C	-	4	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	-					
	REQUISITO	PARAMETROS																						
		MINIMO	MAXIMO																					
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	-	13																					
	pH a 20°C	-	4																					
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	-																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																							
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">&lt;10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1	Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1
PARAMETROS	N	m	M	C																				
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1																				
Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml	5	<10	-	0																				
Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos.																							
Contenido	SIC 36229 / CDS 300000007 Refresco de Fruta x 150 ml SIC 33148 / CDS 300000008 Refresco de Fruta x 200 ml																							
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013																							

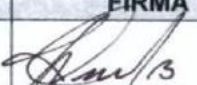
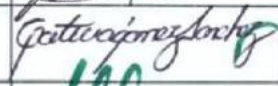

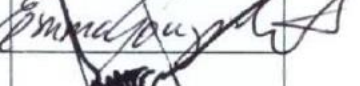

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El 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 momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe empaquetado 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.

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."


	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 tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>JUNIO 2017</b>
--	-------------------


<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto. Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga. Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
<b>Revisó</b>	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
<b>Aprobó</b>	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO																																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																		
	SUBPROCESO																																	
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																	
	TITULO																																	
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																		
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																															
F01-PGN-S03	03	01/09/2010																																
Producto/Nombre	SIC 4650 QUESO DOBLE CREMA x 2500 g SIC 30685 QUESO DOBLE CREMA x 1000 g																																	
Género	No aplica																																	
Variedad	No aplica																																	
Grado de Madurez	No aplica																																	
Nombre Genérico	<b>QUESO DOBLE CREMA BLOQUE</b>																																	
Descripción del Producto	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fósforo y vitaminas A, D y B2. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.																																	
Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio y sal.																																	
Requisitos Físicoquímicos	<i>Humedad: 40% mínimo y 55% máximo Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%</i>																																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																																	
Otras características del producto	<p>El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>3.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>					n	m	M	c	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0	Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1		n	m	M	c	Estafilococos coagulasa positivos/g	3	1.000	3.000	1	Salmonella/25g	3	0	-	0
	n	m	M	c																														
NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0																														
Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1																														
	n	m	M	c																														
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	1.000	3.000	1																														
Salmonella/25g	3	0	-	0																														
Contenido	El SIC 4650 debe tener un peso neto de 2500 gramos. El SIC 30685 debe tener un peso neto de 1000 gramos.																																	
Presentación	El producto puede ser en bloque.																																	
Empaque	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.																																	
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación.																																	
Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 20 días.																																	
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar en canastilla de plástico limpia y desinfectada.																																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																	
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307, Res. Min Protección social 5109 de 2005.																																	
Requisito Específico	No aplica																																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - <b>Certificado favorable vigente</b> 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:		26/12/2012		COD LMFT - 6215																														

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."



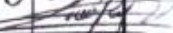
PROCESO				GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO			
	SUBPROCESO			NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO						
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO						
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1				
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009					

Producto/Nombre	SIC 33134 YOGURT
Género	No aplica
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Genérico	Yogurt
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.
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lacteo, saborizante y colorante.
Requisitos Fisicoquímicos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.
Requisitos Nutricionales	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.
Otras características del producto	No aplica
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 150 g.
Presentación	Canastilla x 20 unidades.
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura en polipropileno.
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.
Condiciones de Transporte	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.
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986.
Requisito Específico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009	
COD LMFT - 249	


VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial.

**RESUMEN DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Coord. Cal.	Ing. Mauricio Albornoz M.	01.08.09	
Revisó	G. Abastecimiento	Eco. Martha Garzón	03.09.09	
Aprobó	D.C.S	Comité Técnico	07.09.09	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO					GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO				SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS				
	TITULO								
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO								
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1					
	F01-PGN-S03	03	01/09/2010						

Producto/Nombre	SIC 34592 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 200 ml SIC 34593 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 250 ml SIC 34594 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 300 ml SIC 34595 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 350 ml SIC 34596 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 600 ml SIC 34597 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 5000 ml SIC 37828 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 360 ml																				
Género	No Aplica																				
Variedad	No Aplica																				
Grado de Madurez	No Aplica																				
Nombre Genérico	AGUA POTABLE TRATADA																				
Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que 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 efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes.																				
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 Derroque, modifique o adicione, entre los que podemos citar. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH		6.5-9.0		
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																			
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																			
Olor y sabor		Inobjetable																			
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																			
Sólidos totales	Mg/L	200																			
pH		6.5-9.0																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, 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. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt;2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt;2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt;2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		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
	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																	
Contenido	SIC 34592 debe tener un contenido neto de 200 ml SIC 34593 debe tener un contenido neto de 250 ml SIC 34594 debe tener un contenido neto de 300 ml SIC 34595 debe tener un contenido neto de 350 ml SIC 34596 debe tener un contenido neto de 600 ml SIC 34597 debe tener un contenido neto de 5000 ml SIC 37828 debe tener un contenido neto de 360 ml																				
Presentación	El producto debiera ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.																				


Villacencio Meta (Colombia) (Teléfono: (098) 6732539 Ext. 102)

Línea Gratuita Nacional 018000910822

[www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."





PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGN-S03	03	01/09/2010	

Producto/Nombre	SIC 34576 HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 Kg SIC 34577 HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34578 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34579 HIELO EN ESCAMAS DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 34580 HIELO FRAPPE DE AGUA POTABLE X 5 Kg SIC 38855 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 15 Kg
-----------------	--

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	HIELO DE AGUA POTABLE
Descripcion del Producto	Producto congelado obtenido a partir de Agua Potable libre de cualquier tipo de contaminación.
Ingredientes	Agua Potable.
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los requisitos Físicoquímicos contenidos en el Decreto 475 DE 1998 o aquel que lo Derroque, modifique o adicione.
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físicoquímicas iguales o mejores a las del agua potable.
Contenido	Los SIC 34576,34577,34578,34579,34580 debe tener un peso neto de 5 Kg. El SIC 38855 debe tener un peso neto de 15 Kg.
Presentación	El producto debera entregarse en bolsa x 5 kg. en la presentación solicitada, para el caso de los cubos los mismos deberan estar completos y ser homogéneos.
Empaque	El producto debera empacarse en 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 12 meses.
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 o aquellas normas que las derroquen, modifiquen o adicionen.
Requisito Especifico	El producto debera cumplir con los requisitos microbiológicos y físicoquímicos establecidos dentro de la Resolución 2115 de 2007.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	25/11/2014	COD LMFT - 60
-----------------------------------	------------	---------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Adición de presentación por 15 Kg, ajuste normativa agua potable Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Esp. Carolina Velandia T.	25/11/2014	
Revisó	Coordinador Nacional de Comedores de Tropa.	TC (r) Jesus Antonio Castro	25/11/2014	
	Director Cadena de Suministros	Cr ( r ) Jose Leonidas Espitia Duarte	25/11/2014	
Aprobó	Subdirector General ALFM	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	25/11/2014	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																																
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																
	TITULO																																	
		FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																														
	FD1-PGN-S03	03	01/09/2010																															
Producto/Nombre	SIC CITRUS PUNCH X 200 mL																																	
REQUISITO	DESCRIPCION																																	
Género	No Aplica																																	
Variedad	No Aplica																																	
Grado de Madurez	No Aplica																																	
Nombre Genérico	CITRUS PUNCH																																	
Descripcion del Producto	Es el producto elaborado con pulpas o concentrados de frutas y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa debera ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto debera estar libre de materias extrañas, el color y olor debera ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraido, no podran tener sabores extraños.																																	
Ingredientes	Pulpa o concentrado de Fruta, azucar, acido ascorbico, pectina y aditivos autorizados en las cantidades permitidas por la Legislacion Colombiana .																																	
Requisitos Fisicoquimicos	El Producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min.</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C, max</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como acido citrico en % min</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min.	8.0	pH a 20 °C, max	4.0	Acidez titulable expresada como acido citrico en % min	0.1																						
Requisito	Valor																																	
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min.	8.0																																	
pH a 20 °C, max	4.0																																	
Acidez titulable expresada como acido citrico en % min	0.1																																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	El producto para la entrega se requiere minimo en los sabores : Maracuya, mandarina, naranja y limon. El Producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiologicos de la Res. Min. Salud 7992 de 1991 o los de aquella que la derogue ó modifique. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Item Evaluado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos / cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos y levaduras/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Item Evaluado	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesofilos / cm <sup>3</sup>	3	1000	3000	1	NMP Coliformes Totales/ cm <sup>3</sup>	3	9	29	1	NMP Coliformes Fecales/ cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm <sup>3</sup>	3	<10	-	0	Recuento de Hongos y levaduras/ cm <sup>3</sup>	3	100	200	1
Item Evaluado	n	m	M	c																														
Recuento de aerobios mesofilos / cm <sup>3</sup>	3	1000	3000	1																														
NMP Coliformes Totales/ cm <sup>3</sup>	3	9	29	1																														
NMP Coliformes Fecales/ cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0																														
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm <sup>3</sup>	3	<10	-	0																														
Recuento de Hongos y levaduras/ cm <sup>3</sup>	3	100	200	1																														
Contenido	El producto debera tener un contenido minimo de 200 mL																																	
Presentacion	El producto debera ser entregado en cajas de carton corrugado de primer uso o en canastillas de plastico limpias y desinfectadas. En todo caso se debera garantizar la inocuidad del producto.																																	
Empaque	El producto debe empacado en bolsa de Polietileno de Baja Densidad de primer uso grado alimentario, que asegure la inocuidad del producto, debe cumplir con la Legislacion Nacional correspondiente, debe ser inerte y asegurar la conservacion durante el transporte y el almacenamiento.																																	
Rotulado	El rotulado con adhesivo sobre el envase debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 5109 / 2005																																	
Vida Útil	El producto debe tener una vida util minima de 30 dias																																	
Condiciones de Embalaje	El producto debera ser entregado en cajas de carton corrugado de primer uso o en canastillas de plastico limpias y desinfectadas. En todo caso se debera garantizar la inocuidad del producto.																																	
Condiciones de Transporte	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Para le entrega del producto el vehiculo deberá contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.																																	
Requisitos Normativos	El producto debera cumplir con la Res. Min Salud 7992 de 1991, Resolucion 5109 de 2005, Decreto 3075 de 1997. El producto debe contar con registro sanitario.																																	
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega maximo (8) dias despues de la fecha de fabricacion.																																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el dia de la negociacion.																																	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		19/04/2011		CODIGO LMFT																														

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																					
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																																					
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																					
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																			
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015																																				
Producto/Nombre		BEBIDA CARBONATADA																																					
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	1081 / 200000311 13508 / 200000314 6114 / 200000323 604 / 200000316 36347 / 200000769 436 / 200000306 1113 / 200000307 33023 / 200000308 34517 / 200000312																																					
	Clasificación	Bebida																																					
	Descripción del Producto	Bebida que contiene ácido 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.																																					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fósfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.																																					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>mínimo</th> <th>máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td>---</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación <sup>1)</sup></td> <td>1,5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2,3</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.</td> <td>---</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		mínimo	máximo	Grados Brix (sólidos solubles)	---	15,0	Volumen de carbonatación <sup>1)</sup>	1,5	5	pH	2,3	3,5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.	---	0,5																	
	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																																					
		mínimo	máximo																																				
	Grados Brix (sólidos solubles)	---	15,0																																				
Volumen de carbonatación <sup>1)</sup>	1,5	5																																					
pH	2,3	3,5																																					
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.	---	0,5																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes, NMP/100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>* &lt; 1,1</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes, ufc/100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>&lt; 1</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/ cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>&lt; 1</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/ 100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>25</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/ 100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	n	m	M	c	Recuento de coliformes, NMP/100 cm <sup>3</sup>	5	* < 1,1	--	0	Recuento de coliformes, ufc/100 cm <sup>3</sup>	5	0	--	0	Mohos, ufc/cm <sup>3</sup>	5	< 1	10	2	Levaduras, ufc/ cm <sup>3</sup>	5	< 1	10	2	Mohos, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>	5	0	25	2	Levaduras, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>	5	0	50	2
Requisitos	n	m	M	c																																			
Recuento de coliformes, NMP/100 cm <sup>3</sup>	5	* < 1,1	--	0																																			
Recuento de coliformes, ufc/100 cm <sup>3</sup>	5	0	--	0																																			
Mohos, ufc/cm <sup>3</sup>	5	< 1	10	2																																			
Levaduras, ufc/ cm <sup>3</sup>	5	< 1	10	2																																			
Mohos, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>	5	0	25	2																																			
Levaduras, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>	5	0	50	2																																			
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.																																						
Contenido	SIC 1081 / SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SIC 13508 / SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SIC 604 / SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SIC 36347 / SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SIC 436 / SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SIC 1113 / SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SIC 33023 / SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SIC 34517 / SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml																																						
Requisitos Normativos	NTC 2740																																						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Embalado en termoencogible.																																					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																																					
	Empaque	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. El producto debe ser embalado en prepack (termoencogible).																																					
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2012.																																					
	Vida Util	El producto debe tener una vida útil de 90 días.																																					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.																																						
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			MARZO DE 2017																																				

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml


	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	28 FEB. 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	02 MAR 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	02 MAR 2017	
	Coordinadora Grupo de Gestión, Ejecución, Seguimiento y Servicios Postventa encargada de la Dirección de Contratación	Abo. Maria Virginia Guzmán Urazan	02 MAR 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	02 MAR 2017	

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."**

Producto/Nombre		CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE																																			
REQUISITOS GENERALES	Código CDS	30000002																																			
	Clasificación	Helados																																			
	Descripción del Producto	Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea.																																			
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 Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38)</td> <td>3,0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <small>*si declara Huevo</small>		Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38)	3,0 mínimo	Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo	Peso/volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																		
	Parámetro	Valor																																			
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																			
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																			
	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo																																			
	Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38)	3,0 mínimo																																			
Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo																																				
Peso/volumen (g/l)	475 mínimo																																				
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos<sup>1</sup>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>100 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. coli</i>,<sup>2</sup> UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;1</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos <sup>1</sup> , UFC/g	5	10 000	100 000	2	Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2	Recuento de <i>E. coli</i> , <sup>2</sup> UFC/g	5	<1	---	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	---	0	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	---	0
Requisitos	n	m	M	c																																	
Recuento de microorganismos mesófilos <sup>1</sup> , UFC/g	5	10 000	100 000	2																																	
Recuento de Coliformes, UFC/g	5	100	200	2																																	
Recuento de <i>E. coli</i> , <sup>2</sup> UFC/g	5	<1	---	0																																	
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																																	
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	---	0																																	
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	---	0																																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																				
Otras características del Producto	El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelente 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 Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989.																																				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.																																			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.																																			
	Empaque	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.																																			
	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.																																				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		MARZO DE 2017																																			

» 66

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

<b>PROCESO</b>															
<b>GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO</b>															
	<b>SUBPROCESO</b>														
	<b>SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO</b>														
<b>TITULO</b>															
<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</b>															
<b>CODIGO</b>	<b>VERSION</b>	<b>FECHA VERSION</b>	Pág. 1 de 1												
<b>F01-PGN-S03</b>	<b>No. 03</b>	<b>01/09/2010</b>													
<b>Producto/Nombre</b>		<b>SIC 34014 SANDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y MORTADELA SELECCIONADA X 120 g</b>													
<b>Género</b>	No Aplica														
<b>Variación</b>	No Aplica														
<b>Grado de Madurez</b>	No Aplica														
<b>Nombre Genérico</b>	<b>SANDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y MORTADELA SELECCIONADA X 120 g</b>														
<b>Descripción del Producto</b>	Producto que se caracteriza por estar compuesto por la mezcla de pan tajado, queso doble crema y mortadela seleccionada.														
<b>Ingredientes</b>	2 Tajadas de Pan tajado, 1 Tajada de Queso doble crema y 1 Tajada de Mortadela seleccionada.														
<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica														
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica														
<b>Otras características del producto</b>	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. Tanto el queso como la mortadela con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para la mortadela debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que la mortadela debe ser categoría estándar debe cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx	Almidón en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx
Componentes	Valor														
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.														
Grasa, en fracción de masa	28 % máx														
Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx														
Almidón en fracción de masa	6 % máx														
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx														
<b>Contenido</b>	El SIC debe pesar 120 gramos.														
<b>Presentación</b>	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.														
<b>Empaque</b>	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad, se recomienda Vinipel o papel aluminio.														
<b>Rotulado</b>	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.														
<b>Vida Útil</b>	El producto en conjunto deberá conservarse en excelentes condiciones mínimo dos (2) días, las materias primas al momento de uso en el producto deberán tener máximo la siguiente vida útil: Pan Tajado 5 días, queso doble crema: 15 días, Mortadela: 15 días														
<b>Condiciones de Embalaje</b>	El producto debe entregarse en cajas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura del producto hasta el momento de consumo final del mismo (75°C)														
<b>Condiciones de Transporte</b>	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto y mantenerse en ese rango de temperatura.														
<b>Requisitos Normativos</b>	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005.														
<b>Requisito Específico</b>	No Aplica														
<b>Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor</b>	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto <b>FAVORABLE</b> . El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.														
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>		<b>08/11/2010</b>	<b>COD LMFT - 2439</b>												

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																	
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																	
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																	
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION		Pág. 1 de 1														
	F01-PGN-903	3	NOVIEMBRE de 2015																
Producto/Nombre		BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA																	
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	3346 35057																	
	Clasificación	Bebida																	
	Descripción del Producto	Bebida que contiene gas 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.																	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas.																	
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CO2 (vol /vol) en botella</td> <td>2.45 - 2.75</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (p/vol) min</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Piombo (ppm Pb)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre (ppm Cu)</td> <td>&lt;1.0</td> </tr> <tr> <td>Zinc (ppm Zn)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (ppm As)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	VALOR	CO2 (vol /vol) en botella	2.45 - 2.75	Proteína (%) (p/vol) min	0.2	Piombo (ppm Pb)	<0.1	Cobre (ppm Cu)	<1.0	Zinc (ppm Zn)	<0.1	Arsénico (ppm As)	<0.1
	REQUISITO	VALOR																	
	CO2 (vol /vol) en botella	2.45 - 2.75																	
	Proteína (%) (p/vol) min	0.2																	
	Piombo (ppm Pb)	<0.1																	
	Cobre (ppm Cu)	<1.0																	
Zinc (ppm Zn)	<0.1																		
Arsénico (ppm As)	<0.1																		
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales, UFC/100ml</td> <td>&lt;2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales, UFC/100ml</td> <td>&lt;2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Valor	Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml	0	Coliformes totales, UFC/100ml	<2	Coliformes fecales, UFC/100ml	<2	Recuento de mohos y levaduras	0					
Parámetro	Valor																		
Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml	0																		
Coliformes totales, UFC/100ml	<2																		
Coliformes fecales, UFC/100ml	<2																		
Recuento de mohos y levaduras	0																		
Requisitos Nutricionales	No aplica																		
Otras características del producto	No aplica																		
Contenido	El SIC 3346 BEBIDA CARBONATADA x 330 mL. El SIC 35057 BEBIDA CARBONATADA x 1500 mL.																		
Requisitos Normativos	No aplica																		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El SIC 3346 Paca por 6 botellas x 330 cc en termoencogible El SIC 35057 Unidad por presentación de 1500 cc																	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																	
	Empaque	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.																	
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.																	
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 días.																	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.																		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016																

Invitación pública No. 009-010-2020 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS."

SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		TITULO											
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Pág. 1 de 1											
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION											
F01-PGN-S03	03	01/09/2010											
Producto/Nombre	SIC 38177 YOGURTH CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO, TIPO DESAYUNO, EN HOJUELAS, A BASE DE MAIZ, CON ADICIÓN DE AZUCAR ± 180 g												
Genero	No Aplica												
Variiedad	No Aplica												
Grado de Madurez	No Aplica												
Nombre Genérico	YOGURTH CON CEREAL												
Descripcion del Producto	El producto resulta de la combinación e de una copa con hojuela de maiz, acompañado de un vaso de yogurth, listo para consumo.												
Ingredientes	Yogurth ( Leche entera, azucar, cultivo lacteo, saborizante y colorante ) Hojuelas de Maiz (Maiz desecarado, azucar, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria.)												
Requisitos Fisicoquímicos	<p>Las hojuelas de maiz deberán cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Porcentaje de Humedad: 6% máximo.                      Proteína % (m/m): 3,5 % mínimo.                      El nivel máximo de Aflatoxinas no debe exceder los 10Cg/kg.</p> <p>El yogurth debere cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor												
Materia Grasa % m/m	Min 2.5												
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0												
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50												
Prueba de Fosfatasa	Negativa												
Requisitos Nutricionales	No Aplica												
Otras características del producto	<p>Las hojuelas de maiz debe ser de textura frágil y crujiente de olor y sabor característicos. El las hojuelas de maiz debe estar libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas. El producto debe estar libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y o debe contener materias extrañas</p> <p>El producto debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2908 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p> <p>El yogurth, debere cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2010/ 1988.</p>												
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 180 g												
Presentacion	El producto debere ser entregado en canastillas de plastico limpias y desinfectadas, que eviten la contaminación del producto.												
Empaque	El cereal debere empacarse en copa de plastico y el yogurth en recipiente plastico de grado alimentario, para los dos casos los materiales de empaque deberan ser de grado alimentario y de primer uso.												
Rotulado	El empaque de cada unidad de producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 510G/2005, el rotulo debe ser resistente a la humedad.												
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo 15 días												
Condiciones de Embalaje	No Aplica												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en vehiculo con concepto tecnico sanitario vigente.												
Requisitos Normativos	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Vista sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador al día de la negociación.												
Requisito Especifico	No Aplica												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Vista sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador al día de la negociación.												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		19/04/2012	COD LMFT - 2484										

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**  
**FIRMA Y POS FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE**

**ORIGINAL FIRMADO**  
**TASD LINA MARIA GIL JIMENEZ**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**PD. JULIO CESAR ESCOBAR**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**PD. LICETH GUTIERREZ NAVARRO**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**  
DIRECTOR REGIONAL LLANOS ORIENTALES

**ORIGINAL FIRMADO**  
Elaboró: ABG. LICETG GUTIERREZ N  
Cargo: P.D de contratos

**ORIGINAL FIRMADO**  
Revisó: ABG. PD. EDER RUALES M.  
Cargo: Coordinador de contratos (E)