Fecha: 28 de agosto de 2024.

DEPENDENCIA: ABASTECIMIENTOS

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: LLANOS ORIENTALES

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios, requiere el **"PROVEER PESCADO A LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES MILITARES Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"** con el propósito de satisfacer las necesidades de los militares que están prestando sus servicios

De acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 de diciembre de 2005 y modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene por objeto "…ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares…" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "…Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan…". En virtud de este Decreto la Regional Llanos Orientales, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto a los requerimientos de las Unidades Militares, requiere adquirir el **" PROVEER PESCADO A LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES MILITARES Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES "** para dar cumplimiento a los contratos interadministrativos celebrados entre las Fuerzas Militares y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el "Suministro de estancias alimenticias para el personal de soldados de las Fuerzas Militares", motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación.

Así mismo la ejecución de los respectivos contratos, irá de acuerdo a los contratos interadministrativos que celebra la Agencia Logística con las Fuerzas Militares, los cuales sirven de sustento para una ejecución parcial o total de los contratos que realiza la entidad, como lo es el presente proceso a celebrar y ejecutar.

Con la publicación de los Estudios previos, la Entidad busca suministrar al público en general, la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el portal único de contratación SECOP II.

NOTA: Consecuentemente a lo anterior la ejecución del presente proceso dependerá exclusivamente de los requerimientos y necesidades de las Unidades Militares.

ANTECEDENTES

El presente proceso, será apoyado en el objetivo específico y fundamental de las Unidades de Negocio las cuales tienen por objeto suministrar oportunamente comida caliente en línea y otros bienes a las Fuerzas Militares y Entidades del Sector Defensa de conformidad con los siguientes contratos interadministrativos.

Contrato Interadministrativo de **No. 039-DIADQ-DIPER-2023**, Ejercito Nacional cuyo objeto es: EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N.-EJÉRCITO NACIONAL, ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL, Y LOS DEMÁS CELEBRADOS CON POSTERIORIDAD A ESTE QUE TENGAN EL MISMO OBJETO O SIMILITUD.

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** Armada Nacional cuyo objeto es: "CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A,B,C,D,E,F,G,H,I DEL PROCESO DE CONTRATACION INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022** Fuerza Aérea cuyo objeto es: LA AGENCIA LOGÍSTICA se obliga con EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL a prestar "EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN QUE PRESTAN SU SERVICIO MILITAR OBLIGATORIO; EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ALFÉREZ, CADETES DISTINGUIDOS, ALUMNOS Y SOLDADOS QUE SEAN DESTINADOS EN COMISIÓN DEL SERVICIO POR ACTIVIDADES OPERACIONALES, ADMINISTRATIVAS Y CEREMONIALES, DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO".

Lo anterior de acuerdo con las especificaciones técnicas relacionadas en el presente estudio previo.

La ejecución del presente objeto contractual deberá cumplir con el Decreto 3075 de 1997, la Resolución Ministerial 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social y la Ley 9 de 1979, las normas para la higiene y adecuada manipulación de alimentos aplicables para todas las personas que participan en la cadena gastronómica, las normas previstas para el expendio de víveres frescos y secos, normas técnicas aplicables y para los sitios de almacenamiento, distribución y medios de transporte de los alimentos, y demás normas vigentes que rigen en la materia. y los demás celebrados con posterioridad a este que tengan el mismo objeto o similitud.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

OBJETO	NO. PROCESO	NO. CONTRATO	VALOR	AÑO
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES UBICADOS EN EL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE	009-070-2020	009-059-2020	57.000.000.00	2020
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	009-027-2021	009-042-2021	60.000.000.00	2021
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES	009-046-2021	009-052-2021	59.000.000.00	2021
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS	009-009-2022	009-017-2022	300.000.000.00	2022
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL DE LA REGIONAL LLANOS	009-013-2023	009-016-2023	212.000.000.00	2023
APROVISIONAMIENTO DE PESCADO PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y DEMAS ENTIDADES POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES	009-039-2023	009-033-2023	300.000.000.00	2023

OBJETO	NO. PROCESO	NO. CONTRATO	VALOR	AÑO
APROVISIONAMIENTO DE PESCADO PARA LAS DIFERENTES FUERZAS Y DEMAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES	009-011-2024	009-004-2024	165.000.000.00	2024

OBJETO A CONTRATAR

" PROVEER PESCADO A LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES MILITARES Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El (bien, Servicio u Obra) está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual debe corresponder con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	12	15	50121500	Pescado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas de los productos que se relacionan a continuación, son las señaladas en el presente proceso y las establecidas en las fichas técnicas de los productos.

DEPARTAMENTO DEL META

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**MOJARRA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 5 mojarras por cada kilo, cada mojarra debe tener un peso de 200 gramos,	KILO
2	**CACHAMA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 4 cachamas por kilo cada cachama debe tener un peso de 250 gramos.	KILO
3	**BAGRE** Presentación y entrega: Entregar 8 unidades de rodaja de bagre por kilo cada rodaja debe tener un peso de 125 gramos.	KILO

DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**MOJARRA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 5 mojarras por cada kilo, cada mojarra debe tener un peso de 200 gramos,	KILO
2	**CACHAMA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 4 cachamas por kilo cada cachama debe tener un peso de 250 gramos.	KILO
3	**BAGRE** Presentación y entrega: Entregar 8 unidades de rodaja de bagre por kilo cada rodaja debe tener	KILO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
	un peso de 125 gramos.	

DEPARTAMENTO DEL CASANARE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**MOJARRA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 5 mojarras por cada kilo, cada mojarra debe tener un peso de 200 gramos,	KILO
2	**CACHAMA ENTERA** Presentación y entrega: Entregar 4 cachamas por kilo cada cachama debe tener un peso de 250 gramos.	KILO
3	**BAGRE** Presentación y entrega: Entregar 8 unidades de rodaja de bagre por kilo cada rodaja debe tener un peso de 125 gramos.	KILO

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

De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, estos son mercancías que NO generan IVA.

Las cantidades promedio semanal a suministrar una vez se perfeccione y legalice el contrato pueden variar de acuerdo a los partes de cada comedor. Solo se pedirán los productos que soliciten las Unidades Militares en los diferentes comedores de tropa.

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

Los funcionarios designados por la Regional son los únicos autorizados para realizar los pedidos semanales, los cuales se realizaran la semana anterior a las fechas de entrega (de lunes a viernes), el requerimiento o pedido a través del correo electrónico, en el que se describirán los productos y cantidades requeridas; si se presenta modificación de los pedidos y tiempos de entrega, igualmente el supervisor del contrato podrá enviar pedido adicionales por incremento en el parte y /o entregas extras.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

- Las entregas se podrán realizar de **LUNES** a **SÁBADO** de 08:00 a 12:00 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.

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

  - Tarjeta de propiedad del vehículo
  - SOAT del vehículo
  - Análisis de Gases del vehículo
  - Identificación de los conductores
  - Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito
  - Inscripción vigente en el RUNT

- 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 según el tipo de medio de transporte.

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

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en las Fichas Técnicas de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

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

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

- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente en mal estado el producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de

mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.

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

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

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

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

- El proveedor garantizará los cumplimientos de la Resolución 2674 de 2013, en cuanto al control de vectores en su establecimiento comercial. La agencia logística requerirá los certificados de fumigación realizados durante la vigencia del contrato.

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

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

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

- El producto se requiere con una vida útil de conformidad con lo estipulado en la ficha técnica..

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

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

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

- Previa a la entrega de los bienes en los sitios correspondientes, el proveedor deberá cargar la Factura Electrónica en SIIF para ser validada y aprobada por el supervisor, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega, adicional debe entregar en el sitio de entrega

copia de la misma junto con los certificados de calidad donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Documento de Condiciones Especiales de los lotes a entregar.

RECHAZO DEL PRODUCTO

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

- Evidencien características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.
- Los embalajes, empaques y/o alimentos presenten daños, con pérdida de vacío, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica, serán rechazados en caso que a la llegada del producto el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío.
- Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil indicados en la ficha técnica.
- Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.
- No cumplan con el peso determinado en la ficha técnica.
- Cuando no cumpla con la temperatura de refrigeración establecida en la ficha técnica.
- El proveedor tendrá un plazo de 24 horas para entregar el producto que se rechazó, garantizando el cumplimiento de la ficha técnica.
- También habrá rechazo de los productos cuando se incumpla con cualquiera de los otros aspectos requeridos en la ficha técnica, de acuerdo a las pruebas y análisis de laboratorio.
- El empaque no cumpla con la información y condiciones contenidas en el rotulado de alimentos, dada por la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 articulo 42.
- La dotación del personal y manipuladores de alimentos que realizan la entrega no cumplan las medidas sanitarias vigentes estipuladas en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

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

- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 019 de 2012
- Ley 1882 de 2018
- Decreto 1082 de 2015

- Ley 09/79 (Capitulo VII vigilancia y Control Epidemiológico y el Decreto 3075/1997 Capítulo V. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD. Artículo 24, Literal C y Resolución 2674/2013 Capítulo V, que establece que se deben realizar planes de muestreo, procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo.
- Decreto 1575 de 2007: “Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”.
- Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 por el cual se reglamenta los artículos 511,615, 616-1, 616-2, 616-4, 617, 618, 618-2 y 771-2 Estatuto Tributario.
- Resolución 16078 del 28 de octubre de 1985 Por la cual se reglamentan los requisitos de funcionamiento de los laboratorios de Control de Calidad de los Alimentos.
- Resolución 2115 de 2007: “Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”.
- Resolución 0811 de 2008: “Por medio de la cual se definen los lineamientos a partir de los cuales la autoridad sanitaria y las personas prestadoras, concertadamente definirán en su área de influencia los lugares y puntos de muestreo para el control y la vigilancia de la calidad del agua para consumo humano en la red de distribución”.
- Resolución 2674 de 2013: “del Ministerio de Salud: Requisitos sanitarios, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos, entre otros”.
- Resolución 2625 del 27 de septiembre de 2019, promedio de la cual Autoriza laboratorios realización de análisis químicos y microbiológicos del agua para consumo Humano.
- Manual de muestreo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares código OL-MA-04.
- Manual del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y compras sostenibles para contratistas, subcontratistas y proveedores. Versión actualizada
- Sistema de Calidad como la NTC GP 1000: 2009, la ISO 9001:2008 y la adopción de las BPM en la Entidad debe contar con un plan de muestreo el cual permite un control constante de la calidad e inocuidad de los alimentos, agua, ambientes y manipuladores que se encuentran en los Comedores de Tropa.

El marco legal del proceso contractual que se derive de su adjudicación, está reglamentado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Ley 1450 de 2011, Ley 1474 de 2011 y las normas orgánicas del presupuesto, estatuto tributario y las demás normas concordante con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del futuro contrato de selección. Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

Se aplicará esta modalidad atendiendo a la regla general señalada por la ley, garantizando, la libre concurrencia y la transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la Entidad y logrando satisfacer la necesidad previamente identificada en el presente estudio.

Así mismo en aplicación a las normas presupuestales, por medio del cual se decreta el Presupuesto de Rentas y Recursos de Capital y Ley 2276 de Apropiaciones para la vigencia fiscal del 29 de noviembre de 2022 para la vigencia fiscal del 1o. de enero al 31 de diciembre de 2023 y su Decreto reglamentario No. 2643 de 2022.

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

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

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

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

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

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

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

NOTA: El proveedor deberá NOMBRAR la documentación como se refleja en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
CERTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO. El oferente debe allegar certificación donde manifieste la actuación dentro del proceso, ya sea como productor o comercializador.		
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. • **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO COMPLETA Y LEGIBLE** con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) **MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019 y Resolución No.242 de 2013.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
• **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADORES** Debe presentar la siguiente documentación: El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO COMPLETA Y LEGIBLE** con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) **MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019 y Resolución No.242 de 2013. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación. **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comerciales conexas al objeto del proceso, las cuales serán verificables en el Registro Único Empresarial y Social **RUES** para persona naturales u objeto social para personas jurídicas que realicen actividades comerciales análogas a la naturaleza del proceso que se pretende adjudicar **NOTA 3**: 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.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente **deberá presentar tres (03) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación y anexar de ellas:** • **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción. • **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación. **Para soportar la vinculación con la empresa, debe anexar:** • El respectivo contrato, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación del mismo. • La última planilla de pago de seguridad social. La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 01: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **NOTA 02**: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos. **NOTA 3**: 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. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 , se requiere: El oferente deberá presentar tres (03) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación y anexar de ellas: • **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción. • **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación. **Para soportar la vinculación con la empresa, debe anexar**: • El respectivo contrato, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación del mismo. • La última planilla de pago de seguridad social. La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. **NOTA 1**: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **NOTA 2**: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos. **NOTA 3**: 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.		
CERTIFICADO DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS (PRODUCTOS – COMERCIALIZADOR) Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del Decreto 2323 de 2006, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 1619 de 2015 y demás normas vigentes, de los productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo, con resultado conforme **NO** | **PRODUCTO** **1** | CACHAMA **2** | MOJARRA Los análisis de laboratorio microbiológico deben ser expedidos por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC con referencia al objeto del contrato, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
Nota 1: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados. **Nota 2**: Los análisis deberán tener como mínimo **tres (3) meses** de expedición al momento de la presentación de la oferta. **Nota 3:** Los análisis de laboratorio que están acreditados por la ONAC, serán validados a través del código QR. Así mismo los laboratorios serán verificados a través de la plataforma ONAC, con el fin de corroborar que su certificación se encuentre vigente.		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar: ➢ Mínimo de **tres (03) vehículos de transporte de refrigeración o congelación (TERMOKING)** que serán encargados de la distribución, los cuales deben anexar: • **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta • Certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. • Copia fotostática de licencia de tránsito. • Copia fotostática Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT). • Copia fotostática de la revisión tecno mecánica, con vigencia al momento de la presentación de la oferta. Los tres (03) vehículos deben contar con sistema de refrigeración o congelación (TERMOKING) y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria ➢ Certificar: • tres (03) conductores que cuentan con experiencia mínima de 12 meses. • Para cada conductor allegar copia fotostática de la licencia de conducción C2. • Pago de la seguridad social de los conductores que prestan el servicio. • Diligenciar el siguiente recuadro con la información veraz de los conductores:		

CONDUCTORES					
Nombre	Documento de Identidad	No. De licencia de conducción	Categoría licencia de conducción	Tipo de vinculación.	No. De planilla de seguridad social
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar

NOTA 1: Cuando **EL VEHÍCULO NO SEA DE PROPIEDAD DEL OFERENTE**, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente:

- **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
➢ Diligenciar el siguiente recuadro con la información veraz de los vehículos:		

VEHÍCULOS					
Placa	Acta de Inspección Sanitaria para Vehículos de Transporte de Alimentos	Seguro Obligatorio	LICENCIA de Tránsito	Revisión Tecno Mecánica	Contrato de Alquiles y/o Leasing
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar

PLAN DE SANEAMIENTO

El oferente debe anexar:

- **El plan de saneamiento** descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26. El cual debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables de los programas "Limpieza y desinfección, Desecho sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"

NOTA 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido.

CONTROL Y PREVENCION

El oferente debe anexar:

- **Certificado de fumigación y desratización** emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones de la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)

FICHAS TÉCNICAS

PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES.

El oferente debe anexar:

- El oferente sea productor o comercializador deberá allegar **certificación de cumplimiento de Fichas Técnicas debidamente firmado**, donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad.

NOTA 1: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.

CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA.

El oferente debe anexar:

- El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar la **oferta de los productos** identificados en este Estudio Técnico.
- **Certificación donde el oferente manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios** ofertados durante la ejecución del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 01: Lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante la ejecución del Contrato toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica sin verse altamente afectado por situación exógena.		
CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS. El oferente debe anexar: • **Certificado suscrito por el oferente donde garantice la calidad** de los productos suministrados a partir de la fecha de entrega, contra posibles daños ocasionados por el almacenaje y transporte del mismo hasta el momento de la entrega, dicha certificación debe ser mínimo de dos (2) meses. **NOTA 01**: Esta certificación es para garantizar la calidad de los productos desde su entrega y dos meses más. Sin embargo, ésta no modifica la vida útil de los productos establecidos en la ficha técnica.		
CERTIFICACION ENTREGA DE PRODUCTOS. El oferente debe anexar: • **Certificación suscrita por el oferente donde garantice que el tiempo máximo de entrega** de productos será dentro de los tres días calendario siguientes al recibo del pedido por parte del Supervisor y/o previa coordinación con este último. La facturación deberá ser de manera inmediata. **NOTA 01:** La facturación electrónica y las notas contables a las que haya lugar, deberán ser de manera inmediata para la entrega de los pedidos, siguiendo las directrices del Min hacienda-SIIF NACIÒN "El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co", para la posterior revisión (aprobación o rechazo) del supervisor del contrato.		
CERTIFICACIÓN EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO. El oferente debe anexar: • **Certificado** firmado por el Representante Legal en el que certifique que dará estricto cumplimiento a lo establecido en la resolución del Ministerio de Protección Social No. 776/2008, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Resolución No. 5109 de 2005 frente a **PRESENTACION DEL PRODUCTO:** se requiere el producto en presentación mínimo de 5 kilos con 40 porciones en 150 a 170 gramos o en presentación posta mínimo de 1 kilo. **EMPAQUE Y/O EMBALAJE**: Producto empacado en polietileno se baja densidad de grado alimenticio de primer uso. El producto debe ser entregado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo y/o agua, sangre etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible. **ROTULADO:** El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación. **VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD**: El producto se requiere con una vida útil de conformidad con la establecido en la ficha técnica.		
DISPOSICION FINAL Y MANIPULACION DE LOS RESIDUOS. El oferente debe anexar:		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
• **Certificado** emitido por una empresa que preste el servicio del manejo de residuos, donde la disposición final de los residuos peligrosos y/o especiales generados durante la ejecución del contrato; de igual forma la clasificación, almacenamiento y disposición final de residuos orgánicos, reciclables y no reciclables. **Nota 1:** El certificado debe mencionar que el **servicio es prestado al oferente de acuerdo con su necesidad**.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: **NOTA 01 :** Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de los siguientes requisitos: • **El reporte ante el Ministerio del Trabajo** de la vigencia 2023 de acuerdo al nivel de riesgo de la empresa. • **La certificación** firmada por la persona encargada de la ejecución e implementación del SG-SST y Representante Legal, manifestando el cumplimientodel Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: • Número de Trabajadores. • Nivel de Riesgo de la empresa. • Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable) • Adjuntar la siguiente documentación, **según el número de trabajadores y el nivel de riesgo de la empresa**		

NUMERO DE TRABAJADORES	NUMERO DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0-10 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Técnico, Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo - SST (La deben anexar los Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo.) 3. Certificación de experiencia de un año en la implementación del SG-SST. (SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO). 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.**			**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de dos años en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.**	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :			CUMPLE	NO CUMPLE
	1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).	1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).		
11 - 50 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de un año en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.** 1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).			
MAS DE 50 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de dos años en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.** 1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición.			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	CUMPLE	NO CUMPLE
2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023). **Nota 01**: Consecuente con la nota 1, la autoevaluación de la IMPLEMENTACIÓN DEFINITIVA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DEL SST DE ENERO DEL AÑO 2021 EN ADELANTE, debe haberse realizado entre el mes de diciembre del 2023, o en su defecto en los meses siguientes. **Nota 02**: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.		
PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL. Certificado firmado por el Responsable del SG-SST y el Representante Legal en la cual certifican el Plan Estratégico de Seguridad Vial vigente ante el Ministerio de Transporte, en caso de no tener deberá certificar que 15 días después de adjudicado el contrato se deberá allegar el PESV. Anexar Plan Estratégico de Seguridad Vial y/o certificación de cumplimiento.		

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con cualquiera de los siguientes documentos:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato o acta de liquidación con un valor igual o superior al 100% del presupuesto asignado al proceso. Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

a) Objeto del contrato.
b) Valor.
c) Nombre o razón social del contratista
d) Nombre o razón social del contratante
e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Se verificará como requisito habilitante los contratos que sumados y relacionados en el Registro Único de Proponentes, se encuentren inscritos y clasificados en el siguiente código UNSPSC hasta el tercer nivel:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	12	15	50121500	Pescado

La sumatoria de los valores actualizados (VA) de los contratos deben ser igual o mayor al 70% del presupuesto La sumatoria de los valores actualizados (VA) de los contratos deben ser igual o mayor al 70% del Presupuesto Oficial, expresado en salarios mínimo-legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de la entrega de las propuestas **(188.46 SMLMV).**

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 hasta por el 100% del presupuesto asignado al proceso. Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

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.

La sumatoria de los valores actualizados (VA) de los contratos deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso (PO) (100% PO), expresado en salarios mínimo legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de la entrega de las propuestas **(188.46 SMLMV).**

NOTA 1: cuando se trate de consorcios uniones temporales o promesas de sociedad futura la experiencia se verificará con la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus integrantes la cual deberá ser igual o superior al (100%) de la experiencia exigida. En todo caso se requiere que todos los integrantes acrediten la experiencia específica exigida y al menos uno de ellos debe acreditar mínimo el setenta por ciento (70%) de la experiencia exigida y el porcentaje restante será verificado con la experiencia que acrediten los demás integrantes.

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

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

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

Dicha experiencia será verificada por la entidad con el aporte del acta de constitución de la unión temporal o consorcio donde se estableció el porcentaje de participación del proponente o uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Igualmente el proponente deberá allegar un certificación mediante la cual declare bajo la gravedad de juramento debidamente firmada, que la experiencia que acredita corresponde exactamente a la venta de los bienes desarrollados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante subcontratos, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos.

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

NOTA 2: Entiéndase que el porcentaje de participación relacionado en el acta de constitución del proponente plural, es el que la entidad tomará para verificar el porcentaje de acreditación de experiencia de cada uno de sus integrantes.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	**BASPC 7 Batallón de A.S.P.C. No.7 "Antonia Santos"**	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 1 y 2 veces por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BISER 20 Batallón de Infantería Aerotransportado No.20 "General**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 1 y 2 veces por semana

		Roergas Serviez Medina"		
	VILLAVICENCIO – APIAY	**BATLA Batallón de Lanceros**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 1 y 2 veces por semana
	VILLAVICENCIO – APIAY	**CACOM 2 Comando Aéreo de combate N° 2.**	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	Entre 1 y 2 veces por semana
	CUBARRAL	**BITER 7 Batallón de Instrucción, Entrenamiento y Reentrenamiento No.7**	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	Entre 1 y 2 veces por semana
	GRANADA	**BIVAR 21 Batallón de Infantería Aerotransportado No.21 "Batalla Pantano de Vargas"**	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	Entre 1 y 2 veces por semana

DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	**GACAS Grupo Aéreo del Casanare**	AEROPUERTO ALCARAVÁN- BASE AÉREA DE CASANARE	Entre 1 y 2 veces por semana
	YOPAL	**Casco Urbano**	Se establecerá de acuerdo a solicitud	Cuando se requiera
	AGUAZUL	**Casco Urbano**	Se establecerá de acuerdo a solicitud	Cuando se requiera

DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**BASPC 22 Batallón de A.S.P.C. No. 22 "Tc. Benedicto Triana"**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	Entre 1 y 2 veces por semana
	EL BARRANCÓN	**BITER 22 Batallón de Instrucción y Entrenamiento No. 22**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	EL BARRANCÓN	**BATALLON FLUVIAL No 32 BLIM 32**	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	**BICAM 24 Batallón de Infantería de Selva No.24 "Gr. Luis Carlos Camacho Leyva"**	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	
	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**Casco Urbano**	Se establecerá de acuerdo a solicitud	Cuando se requiera

Nota: La frecuencia de entrega en los diferentes comedores de tropa y CADS puede variar de acuerdo con las necesidades y partes suministrados por las Unidades Militares.

Los pedidos se realizarán de acuerdo a las necesidades de los comedores de tropa de la Regional Llanos Orientales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA 5: El oferente debe garantizar que la facturación electrónica y las notas contables a las que haya lugar, deberán generarse y cargarse de manera inmediata para la entrega de los pedidos, siguiendo las directrices del Minhacienda-SIIF NACIÒN “El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co”, para la posterior revisión (aprobación o rechazo) del supervisor del contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN

Desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el **31 de diciembre de 2024** o **hasta agotar presupuesto y/o lo que ocurra primero.**

El inicio de la ejecución del contrato se hará una vez legalizado y perfeccionado el contrato con el auto de aprobación de póliza.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación será de **TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 350.000.000).**

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, dando aplicación a la Ley de Pago en Plazos Justos 2021 de 2021, cancelará 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:

1. Acta de Recibo a Satisfacción en la cual se debe dejar constancia del cumplimiento del objeto contractual, firmada por el Supervisor y el **CONTRATISTA** y/o **DELEGADO**, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se recibe el objeto contractual, la fecha en la que se recibe y el valor del objeto contractual.

2. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995, artículo 64 Ley 788 de 2002, Parágrafo adicionado por el artículo 45 de la Ley 962 de 2005 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante Circular Externa No. 000007 del 24 de Octubre de 2022.

Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y sus Decretos Reglamentarios 4270 de 2008 y 3327 de 2009 y en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

“De conformidad con el Decreto 2155 de 2021 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el Asociado generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma.

De igual manera el asociado debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato.

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

En caso de que el contratista o prestador del servicio cuente con la responsabilidad 52 – Facturador electrónico

(Emisor) en su RUT, deberá remitir la factura electrónica, nota débito electrónica o nota crédito electrónica al buzón dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, de acuerdo a los lineamientos y parámetros establecidos en la Circular CR-016 del 09 de marzo de 2021.

3. Planilla (en estado pagado) de aportes a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), junto con certificación expedida por el representante legal y revisor fiscal (cuando aplique), confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la factura.
Nota 1. Frente al contratista persona natural propietario de un establecimiento de comercio, contratista que cotice como independiente al sistema General de Seguridad social (Independiente del tipo de vinculación contractual), el ingreso base de cotización al Sistema General de Seguridad Social deberá ser el equivalente al 40% del valor bruto facturado en forma mensualizada, de conformidad con el artículo 23 del Decreto 1703 de 2002 y articulo 3 Decreto 510 de 2003; significa que la base de cotización para los sistemas de salud y pensiones del contratista, así su vínculo contractual se denomine ” orden de prestación de servicios” o que el contrato sea de obra, suministro, consultaría, interventoría, etc, corresponderá al 40% del valor bruto del contrato facturado en forma mensualizada, porcentaje sobre el cual se calculará el monto del aporte que en salud y pensiones debe efectuarse, el cual corresponde al 12.5% y 16% del ingreso base respectivamente, ingreso base que no podrá exceder de 25 salarios mínimos legales mensuales vigentes ni ser inferior a un (1) SMLMV.

De igual forma; las personas naturales con establecimiento de comercio y los contratistas que coticen como independientes, deben aportar CERTIFICACIÓN DE EXPENSAS NECESARIAS Y/O CERTIFICACIÓN DE PRESUNCIÓN DE COSTOS, donde deberá indicar los costos asociados el ingreso facturado a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en el mes que se realizó el ingreso.

4. Certificado de paz y salvo suscrito por el representante legal y revisor fiscal (cuando aplique), donde acredite el cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.

ESTOS DOCUMENTOS SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS INDEPENDIENTEMENTE DE SU VINCULACION CON EL CONTRATISTA.

En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 25 de Ley 1607 de 2012, Adicionado por el artículo 19 Ley 1739 de 2014 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.

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

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

NOTA 1: Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a su entidad financiera una certificación bancaria actualizada, y se procederá mediante modificatorio al contrato su correspondiente registró en SIIF Nación.

NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De

conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que la ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 3: La **AGENCIA LOGÍSTICA** no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

NOTA 4: El **PROVEEDOR** se compromete a llevar el **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.

NOTA 5: RETENCIONES y/o **CONTRIBUCIONES, la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES – REGIONAL LLANOS ORIENTALES** efectuará sobre cada factura las retenciones o aquellos que por ley este autorizado a realizar de acuerdo al Régimen Tributario del Contratista.

NOTA 6: El **PROVEEDOR** deberá terminar el procedimiento precontractual en el SECOP II, es decir subir el contrato firmado póliza y dar click en el sistema posición firmado para poder comenzar con su ejecución, adicionalmente en su ejecución, deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II y a la plataforma SIIF Nación para poder dar trámite de pago correspondiente.

NOTA 7: El **CONTRATISTA**, no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del ordenador del gasto.

NOTA 8: Para que el pago pueda ser efectuado, el contratista debe cargar las facturas en el aplicativo SIIF Nación, garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución No. 0042 del 5 de mayo de 2020 y demás normas que rijan la materia.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

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

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

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

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

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

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

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

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

i. Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades

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

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

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

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

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

o. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

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

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

r. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

dd. 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.

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

Obligaciones Específicas:

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

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

Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 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

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

  - Tarjeta de propiedad del vehículo
  - SOAT del vehículo
  - Análisis de Gases del vehículo
  - Identificación de los conductores
  - Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito
  - Inscripción vigente en el RUNT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única

presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

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

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y fecha de vencimiento mínimo días a partir de la fecha de entrega:

- 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.

NOTAS GENERALES

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

NOTA 2: La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

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

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

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

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

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Con el fin de dar cumplimiento al artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe "incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación. A Continuación, se anexa una lista de posibles riesgos a que está expuesto el presente proceso de contratación, Igualmente es necesario una vez se nombre al supervisor del contrato este Deberá efectuar análisis y seguimiento en sus informes de supervisión.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Verificación resolución modificación de precios	En el evento
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Informe de supervisión	En el evento

3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Informe de supervisión	Mensual
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Falta de calidad de los servicios a contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los servicios	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Realizar pruebas de calidad	En el momento de recibir
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Toma de muestras	Alteración en los resultados de la muestra	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del programa de trabajo	Deficiente calidad en el cumplimiento de objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN	31/12/2024	Informe de supervisión	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

OBJETO: **" PROVEER PESCADO A LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES MILITARES Y OTRAS ENTIDADES DEL GOBIERNO NACIONAL ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES ",**

VALOR DEL PRESUPUESTO: $ **350.000.000**
PLAZO DE EJECUCIÓN: 31 de diciembre de 2024
MODALIDAD: *SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA*

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
• La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. • La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.	**Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto establecido para cada uno del ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión

• El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGO DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

INTEGRACIÓN COMITÉS ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TÉCNICOS) Y SUPERVISOR

COMITÉ ESTRUCTURADOR

COMITÉ	INTEGRANTE
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR	TASD**. FRANCY STELLA MEJIA** y/o quien haga sus veces en el área de abastecimientos de la Regional Llanos.
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR	PD. Abg. **LOURDES TATIANA MARRERO AVENDAÑO** y/o quien haga sus veces en el área de contratos de la Regional Llanos.
COMITÉ FINANCIERO Y ECONÓMICO ESTRUCTURADOR	TASD **YULIE ALEXANDRA BARRERA** y/o quien haga sus veces en la Regional Llanos.

COMITÉ EVALUADOR

COMITÉ	INTEGRANTE
COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR	TASD**. ANGELA MARIA PEÑA** y/o quien haga sus veces en el área de abastecimientos de la Regional Llanos.
COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR	PD. Abg. **FELIPE ALEJANDRO MORA CUBIDES** y/o quien haga sus veces en el área de contratos de la Regional Llanos.
COMITÉ FINANCIERO Y ECONÓMICO EVALUADOR	PD. **HECTOR NUÑEZ** y/o quien haga sus veces como en el área financiera de la Regional Llanos.

SUPERVISOR	TASD. **MARIA NELCY AMADO ALMANZAR** y/o quien haga sus veces en la Regional Llanos.

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. ■

No. Solicitud de Pedido de SAP

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ■

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo
(Si aplica) ☐

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo
(Si aplica ☐

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

Original firmado por
Elaboró: TASD. FRANCY STELLA MEJIA GARZON
Técnico de Abastecimientos Regional Llanos Orientales.

ANEXO Nº1

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE
CERTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO. El oferente debe allegar certificación donde manifieste la actuación dentro del proceso, ya sea como productor o comercializador.		
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL. • **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO COMPLETA Y LEGIBLE** con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) **MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019 y Resolución No.242 de 2013. • **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADORES** Debe presentar la siguiente documentación: El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO COMPLETA Y LEGIBLE** con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. **QUE NO SUPERE LOS DOCE** (12) **MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019 y Resolución No.242 de 2013. **NOTA 1:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación. **NOTA 2:** El proponente deberá ser productor y/o demostrar vinculo comercial de por lo menos uno de los productos a suministrar, anexando. • CONTRATO COMERCIAL • CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE
PERSONA NATURAL con actividad comerciales conexas al objeto del proceso, las cuales serán verificables en el Registro Único Empresarial y Social **RUES** para persona naturales u objeto social para personas jurídicas que realicen actividades comerciales análogas a la naturaleza del proceso que se pretende adjudicar **NOTA 3**: 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.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS **REQUISITOS PARA PRODUCTOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente **deberá presentar tres (03) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación y anexar de ellas:** • **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción. • **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación. **Para soportar la vinculación con la empresa, debe anexar:** • El respectivo contrato, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación de este. • La última planilla de pago de seguridad social. La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo con el cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. **NOTA 01**: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **NOTA 02**: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos. **NOTA 3**: 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. **REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar tres (03) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación y anexar de ellas: • **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE
• **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación. **Para soportar la vinculación con la empresa, debe anexar**: • El respectivo contrato, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación de este. • La última planilla de pago de seguridad social. La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS. • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo con el cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. **NOTA 1**: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **NOTA 2**: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos. **NOTA 3**: 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.		
CERTIFICADO DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS (PRODUCTOS – COMERCIALIZADOR) Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del Decreto 2323 de 2006, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 1619 de 2015 y demás normas vigentes, de los productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo, con resultado conforme **NO** | **PRODUCTO** **1** | CACHAMA **2** | MOJARRA Los análisis de laboratorio microbiológico deben ser expedidos por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC con referencia al objeto del contrato, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. **Nota 1**: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados. **Nota 2**: Los análisis deberán tener como mínimo **tres (3) meses** de expedición al momento de la presentación de la oferta. **Nota 3**: Los análisis de laboratorio que están acreditados por la ONAC, serán validados a través del código QR. Así mismo los laboratorios serán verificados a través de la plataforma ONAC,con el fin de corroborar que su certificación se encuentre vigente.		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar: ➢ Mínimo de **tres (03) vehículos de transporte de refrigeración o congelación (TERMOKING)** que serán encargados de la distribución, los cuales deben anexar: • **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO,** el cual deberá allegarse con **CONCEPTO FAVORABLE** o **CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE

(Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente **QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES** de expedición anterior a la fecha de la presentación de la oferta

- Certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.
- Copia fotostática de licencia de tránsito.
- Copia fotostática Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT).
- Copia fotostática de la revisión tecno mecánica, con vigencia al momento de la presentación de la oferta.

Los tres (03) vehículos deben contar con sistema de refrigeración o congelación (TERMOKING) y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria

➢ Certificar:
- tres (03) conductores que cuentan con experiencia mínima de 12 meses.
- Para cada conductor allegar copia fotostática de la licencia de conducción C2.
- Pago de la seguridad social de los conductores que prestan el servicio.
- Diligenciar el siguiente recuadro con la información veraz de los conductores:

CONDUCTORES					
Nombre	Documento de Identidad	No. De licencia de conducción	Categoría licencia de conducción	Tipo de vinculación.	No. De planilla de seguridad social
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar

NOTA 1: Cuando **EL VEHÍCULO NO SEA DE PROPIEDAD DEL OFERENTE**, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente:

- **CONTRATO DE ALQUILER Y/O LEASING** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

➢ Diligenciar el siguiente recuadro con la información veraz de los vehículos:

VEHÍCULOS					
Placa	Acta de Inspección Sanitaria para Vehículos de Transporte de Alimentos	Seguro Obligatorio	LICENCIA de Tránsito	Revisión Tecno Mecánica	Contrato de Alquiles y/o Leasing
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar

PLAN DE SANEAMIENTO

El oferente debe anexar:

- **El plan de saneamiento** descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26. El cual debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables de los programas “Limpieza y desinfección, Desecho sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido.		
CONTROL Y PREVENCION El oferente debe anexar: • **Certificado de fumigación y desratización** emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones de la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR)		
FICHAS TÉCNICAS **PARA OFERENTES PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y DISTRIBUIDORES.** El oferente debe anexar: • El oferente sea productor o comercializador deberá allegar **certificación de cumplimiento de Fichas Técnicas debidamente firmado**, donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad. **NOTA 1:** La Agencia Logística regional Llanos Orientales podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato al comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.		
CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA. El oferente debe anexar: • El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar la **oferta de los productos** identificados en este Estudio Técnico. • **Certificación donde el oferente manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios** ofertados durante la ejecución del contrato. **NOTA 01:** Lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante la ejecución del Contrato toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica sin verse altamente afectado por situación exógena.		
CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS. El oferente debe anexar: • **Certificado suscrito por el oferente donde garantice la calidad** de los productos suministrados a partir de la fecha de entrega, contra posibles daños ocasionados por el almacenaje y transporte de este hasta el momento de la entrega, dicha certificación debe ser mínimo de dos (2) meses. **NOTA 01**: Esta certificación es para garantizar la calidad de los productos desde su entrega y dos meses más. Sin embargo, ésta no modifica la vida útil de los productos establecidos en la ficha técnica.		
CERTIFICACION ENTREGA DE PRODUCTOS. El oferente debe anexar: • **Certificación suscrita por el oferente donde garantice que el tiempo máximo de entrega** de productos será dentro de los tres días calendario siguientes al recibo del pedido por parte del Supervisor y/o previa coordinación con este último. La facturación deberá ser de manera inmediata. **NOTA 01:** La facturación electrónica y las notas contables a las que haya lugar, deberán ser de manera inmediata para la entrega de los pedidos, siguiendo las directrices del Min hacienda-SIIF NACIÒN “El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:	CUMPLE	NO CUMPLE
(Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co", para la posterior revisión (aprobación o rechazo) del supervisor del contrato.		
CERTIFICACIÓN EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO. El oferente debe anexar: • **Certificado** firmado por el Representante Legal en el que certifique que dará estricto cumplimiento a lo establecido en la resolución del Ministerio de Protección Social No. 776/2008, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Resolución No. 5109 de 2005 frente a **PRESENTACION DEL PRODUCTO:** se requiere el producto en presentación mínimo de 5 kilos con 40 porciones en 150 a 170 gramos o en presentación posta mínimo de 1 kilo. **EMPAQUE Y/O EMBALAJE**: Producto empacado en polietileno se baja densidad de grado alimenticio de primer uso. El producto debe ser entregado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo y/o agua, sangre etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible. **ROTULADO:** El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación. **VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD**: El producto se requiere con una vida útil de conformidad con lo establecido en la ficha técnica.		
DISPOSICION FINAL Y MANIPULACION DE LOS RESIDUOS. El oferente debe anexar: • **Certificado** emitido por una empresa que preste el servicio del manejo de residuos, donde la disposición final de los residuos peligrosos y/o especiales generados durante la ejecución del contrato; de igual forma la clasificación, almacenamiento y disposición final de residuos orgánicos, reciclables y no reciclables. **Nota 1:** El certificado debe mencionar que el **servicio es prestado al oferente de acuerdo con su necesidad**.		
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: **NOTA 01:** Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de los siguientes requisitos: • **El reporte ante el Ministerio del Trabajo** de la vigencia 2023 de acuerdo con el nivel de riesgo de la empresa. • **La certificación** firmada por la persona encargada de la ejecución e implementación del SG-SST y Representante Legal, manifestando el cumplimientodel Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente: • Número de Trabajadores. • Nivel de Riesgo de la empresa. • Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable) • Adjuntar la siguiente documentación, **según el número de trabajadores y el nivel de riesgo de la empresa** **NUMERO DE RIESGO**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:						CUMPLE	NO CUMPLE
NUMERO DE TRABAJADORES	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**		
0-10 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Técnico, Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo - SST (La deben anexar los Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo.) 3. Certificación de experiencia de un año en la implementación del SG-SST. (SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO). 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.** 1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).			**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de dos años en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda.			
11 - 50 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Tecnólogo, Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de un año en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.**			**DOCUMENTOS PROPONENTE.** 1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS:			CUMPLE	NO CUMPLE
	1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).			
MAS DE 50 TRABAJADORES	**DOCUMENTOS PERSONA.** 1. Certificación de Título Profesional, especialista, Magister en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Licencia Vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST.) 3. Certificación de experiencia de dos años en la implementación del SG-SST. 4. Certificado de aprobación del curso de 50 horas de SST o renovación del curso de 20 horas en SST, según corresponda. **DOCUMENTOS PROPONENTE.** 1. Certificado de afiliación del proponente ante la ARL con máximo un mes de expedición. 2. Evaluación de estándares mínimos del SG-SST realizado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa del último año reportado según la normatividad legal vigente (vigencia 2023).			
Nota 01: Consecuente con la nota 1, la autoevaluación de la IMPLEMENTACIÓN DEFINITIVA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DEL SST DE ENERO DEL AÑO 2021 EN ADELANTE debe haberse realizado entre el mes de diciembre del 2023, o en su defecto en los meses siguientes. **Nota 02**: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.				
PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL. Certificado firmado por el responsable del SG-SST y el Representante Legal en la cual certifican el Plan Estratégico de Seguridad Vial vigente ante el Ministerio de Transporte, en caso de no tener deberá certificar que 15 días después de adjudicado el contrato se deberá allegar el PESV. Anexar Plan Estratégico de Seguridad Vial y/o certificación de cumplimiento.				

_____

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 3 – FICHAS TÉCNICAS

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha: **26**	**03**	**2021**	

PRODUCTO / NOMBRE	**MOJARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Referencia Resolución 776 de 2008
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

Referencia Resolución 776 de 2008 – Requisitos para Productos de la Pesca para consumo humano

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.4 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.1 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia Resolución 776 de 2008 para Mojarra

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de quince (15) días de empacado.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquimicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CACHAMA ENTERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001930
	Clasificación	PESCADO
	Descripción del Producto	Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límite permitido
Bases volátiles mg/100g	70
Histamina máx (mg/Kg)	100
pH (a 20°C)	5,5 – 7,5
Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)	<2
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia
Plomo (mg/Kg)	0,3
Cadmio (mg/Kg)	0,05
Mercurio (mg/Kg)	0,5

NTC 1443-2016 Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)

Requisitos Microbiológicos:

Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphyloccoccus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

De donde
n= número de muestras que se van a examinar
c= número de muestras permitidas con resultado entre m y M
m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)

	Requisitos Nutricionales	Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos **Requisito** / **Valor** Humedad (g) 61.1 Energía (Kcal) 254 Energía (kJ) 1058 Proteína (g) 27.0 Lípidos (g) 16.2 Carbohidratos totales (g) 0.0 Fibra dietaria (g) 0.0 Cenizas (g) 2.2 ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018
	Otras características del producto	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.
	Contenido	Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g
	Requisitos Normativos	Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehículo transportador debe contar con concepto técnico sanitario favorable vigente, expedido por el Ente Territorial Correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18°C -0°C) El producto se recibe con temperatura de congelación no menor a -18°C Se deberá conservar la cadena de frio durante todas las actividades posteriores a la captura del producto. El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674/13.
	Empaque	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 3 de 3		
		Fecha: **12**	**07**	**2018**	

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto Sanitario de la Planta procesadora expedida por la Entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con Concepto Favorable o Favorable con requerimientos, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 2	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BAGRE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia Resolución 776 de 2008 Referencia Resolución 776 de 2008
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

Referencia Resolución 776 de 2008 – Requisitos para Productos de la Pesca para consumo humano

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 ºC, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 ºC., la posta no debe contener ni colas ni cabeza.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766 y Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	