

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	SUBPROCESO:		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por las Fuerzas Armadas, para Colombia entera.</small></p>
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

Dependencia: ALRCT-GF-FIN-424
Fecha elaboración: 26 -febrero-2018

ESTRUCTURACIÓN TECNICA

OBJETO: SUMINISTRO DE POLLO Y SUS DIFERENTES PRESENTACIONES CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA Y UNIDADES DE NEGOCIO DE LA REGIONAL CENTRO.

CUMPLE / NO CUMPLE

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	JUSTIFICACIÓN
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROPONENTE	<p>Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES O SIMILARES a los que se busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón al objeto del contrato, los consecutivos registrados en el registro único de proponentes “RUP” que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como productor, comercializador y/o distribuidor de los productos relacionados en la convocatoria, que se encuentre vigente y en firme al cierre del proceso.</p> <p>La experiencia del proponente será demostrada con el registro único de proponentes “RUP” y los contratos formalizados con entidades que demuestren la producción, venta y/o suministro de los productos iguales o similares (Pollo y sus diferentes presentaciones) requeridos en el presente proceso.</p> <p>Los códigos de obligatorio cumplimiento para la respectiva evaluación son:</p> <p>CODIGOS UNSPSC A EVALUAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código UNSPSC 20111500 Carne y Aves de Corral <p>La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, verificará la información registrada en el Registro Único de Proponentes que se encuentre vigente y en firme con relación a la última renovación y/o actualización.</p> <p>ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL</p> <p>Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta al menos uno de sus integrantes que certifique la experiencia en el RUP, el código de clasificación de los productos pollo y sus diferentes</p>

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	SUBPROCESO:		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestros Fuertes Armados, para Colombia entera.</small>
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

	<p>presentaciones solicitado a la presente convocatoria, y además deberá diligenciar el Formulario establecido en el pliego de condiciones los contratos que demuestren su experiencia.</p> <p>NOTAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> NOTA 1: El participante y/o los integrantes de los consorcios o uniones temporales deben estar inscritos y clasificados en el código Código UNSPSC 20111500 Carne y Aves de Corral en el Registro Único de Proponentes. <p>NOTA 2: Para efectos de acreditar la experiencia aquí requerida se tendrán como válidos los contratos ejecutados y registrados en el RUP. Que se encuentre vigente y en firme al cierre del proceso.</p>
CONCEPTO SANITARIO PLANTA PRODUCCIÓN	<p>El participante y/o los integrantes de los consorcios o uniones temporales deberán presentar Concepto Sanitario de la Planta de producción expedido por el INVIMA y/o Acta de Visita de Inspección Secretaria de Salud según la Resolución 2674 del 2013 concepto favorable o favorable con observaciones y/o requerimientos, vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección abreviada de menor cuantía.</p> <p>NOTA1: Si el participante es comercializador y/o distribuidor, debe presentar documentación de quien le provee los productos, como de su empresa.</p> <p>NOTA 2: En caso que la visita y/o concepto sanitario no se encuentre al cierre del proceso vigente adjuntar listado vigente de plantas autorizadas por el INVIMA para su funcionamiento y resolución de autorización sanitaria provisional emitida por la misma.</p> <p>NOTA 3: Este requisito es de obligatorio cumplimiento y debe ser adjuntado con la propuesta al momento del cierre, so pena del rechazo del mismo.</p>
CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA	<p>Debe ser suscrita por el oferente donde manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato; lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante toda la vigencia 2018 toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica y le orienta para la toma de decisiones acertadas sin verse altamente afectado por situaciones exógenas.</p>
CERTIFICADOS MÉDICOS	<p>Certificado de aptitud para manipulación de alimentos avalado y autorizado por profesional idóneo el cual deberá ser APTO: indicando las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según art. 11 de la Resolución 2674 del 2013.</p> <p>NOTA: Los participantes deberán relacionar el personal operativo al cual se les realiza los exámenes médicos mediante planillas de los aportes</p>

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	SUBPROCESO:		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nuestros Fuertes Armados, para Colombia entera.</p>
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

	parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad deberá allegar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados.
CERTIFICACIÓN DE ACCESIBILIDAD Y LOGÍSTICA	Certificación de Accesibilidad y logística para la entrega de los productos, suscrita por el proponente, Representante Legal o Apoderado según sea el caso, para garantizar cumplimiento de las mismas y solicitudes extras.
CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS	Certificado suscrito por el participante donde garantice la calidad del producto suministrado a partir de la fecha de entrega, contra posibles daños ocasionados ya sea por el transporte o mala manipulación al momento de la entrega. Por el término mínimo de dos (02) meses en el caso que si se llegará a presentar una posible intoxicación se realice el cumplimiento a las garantías del bien requerido.
VERIFICACIÓN ANALISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICOS	El oferente debe presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: ALAS SIN COSTILLAR, MOLLEJAS DE POLLO, PECHUGA, PIERNA – COLOMBINA, PIERNA PERNIL SIN RABADILLA, PIERNA O MUSLO SIN COSTILLAR, POLLO ENTERO, VISCERAS ROJAS DE POLLO (MOLLEJAS Y CORAZON), CORAZONES DE POLLO, expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias con referencia al objeto del contrato, art. 23. Laboratorios. Resolución 2674 de 2013 pleno cumplimiento a la Resolución 16078 de 1985. Este requisito no puede ser posterior a la fecha del cierre del proceso convocado. Los análisis microbiológicos deben haberse realizado dentro del término de un año al cierre del proceso de selección Una vez adjudicado el proceso de selección, el oferente que resulte favorecido con la adjudicación, debe adjuntar el análisis microbiológicos de <u>TODOS LOS PRODUCTOS</u> contratados.
CUMPLIMIENTO A LA ESPECIFICACIÓN Y/O FICHA TÉCNICA	<p>Deberá allegar la especificación y/o ficha técnica del producto requerido por la Entidad, editada o elaborada por el proponente, con relación al ANEXO 1 ESPECIFICACIÓN Y/O FICHAS TÉCNICAS de la cual se evaluarán a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Producto, • Descripción del Producto. • Ingredientes. • Requisitos Físicoquímicos (cuando aplique con relación a la ficha técnica). • Requisitos Microbiológicos (cuando aplique con relación a la ficha técnica). • Contenido. • Presentación. • Empaque. • Rotulado. • Vida Útil.

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	FECHA APROBACION: 08-10-2014



REQUISITOS TÉCNICOS DE EVALUACIÓN PONDERABLES				
CONSOLIDACIÓN ASPECTOS TÉCNICOS PONDERABLES (30 PUNTOS)	Parámetro por cada grupo a evaluar	0 PUNTOS	10 PUNTOS	15 PUNTOS
	1. Verificación del plan de capacitación de manejo de alimentos. Deberá allegarse de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 así: <ul style="list-style-type: none"> 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 vigentes. NOTA: Los documentos presentados deben estar completos en firmas y contenido, de lo contrario la entidad efectuará evaluación con calificación de cero (0) puntos.	Ausencia de dos (2) o más registros por manipulador de alimentos y/o desactualizados haciendo auditoria documental.	Ausencia de un (1) registro por manipulador de alimentos y/o desactualizados haciendo auditoria documental.	Documentación completa de los registros por manipulador de alimentos haciendo auditoria documental.
	2. Factor Logístico (vehículos) Para la calificación de este aspecto se deberá anexar los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> certificación por parte del oferente relacionando la flota de vehículos dotado con unidad de enfriamiento que dispone la empresa. Acta de inspección de vehículo (s) expedido por la Secretaria de Salud y concepto favorable vigente. El oferente debe aportar copia de la tarjeta de propiedad a nombre de la empresa o copia del contrato de arrendamiento de los vehículos garantizando mediante cláusula de uso del tiempo total a servicio de la empresa contratante para realizar la distribución en los lugares de entrega objeto del contrato. 	1 Vehículo Cumpliendo todos los requisitos del factor logístico	2 a 4 Vehículos Cumpliendo todos los requisitos del factor logístico	5 o más Vehículos Cumpliendo o todos los requisitos del factor logístico

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
		F02-PGN-S01	08-10-2014
		VERSIÓN No.	
		03	

	<ul style="list-style-type: none"> Deberá aportar carné de manipulación de alimentos por parte de los conductores. 			
	PARÁMETRO POR LA TOTALIDAD DE LOS REQUISITOS A EVALUAR	0 puntos	20 puntos	30 puntos

ROSANGELA LEYTON PENAGOS
Comité Técnico Estructurador

SILENE MARCELA CARNES PERPIÑAN
Comité Técnico Evaluador

PROCESO:				
GESTIÓN DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO:			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO:			
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:
		F02-PGN-S01	03	08-10-2014

FORMULARIO No. 1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

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

ITEM	CÓDIGO DE PRODUCTO	DESCRIPCION	CONTENIDO	UNIDAD DE MEDIDA PAQUETE	NORMA TECNICA
1	50111500	ALAS SIN COSTILLAR	40 UNIDADES CON UN PESO MINIMO DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	SIC 32397
2		MOLLEJAS DE POLLO	PESO NETO DE 1 KG	KILO	SIC 37932
3		PECHUGA	BOLSA DE 10 KILOS	KILO	SIC 20146
4		PIERNA - COLOMBINA	CANASTILLA X 40 UNIDADES CON UN PESO MINIMO DE 125 GRAMOS	KILO	SIC 20772
5		PIERNA PERNIL SIN RABADILLA	BOLSA DE 5,25 KILOS EN PIEZA DE 350 G	KILO	SIC 37811
6		PIERNA O MUSLO SIN COSTILLAR	CANASTILLA X 40 UNIDADES CON UN PESO MINIMO DE 175 GRAMOS	KILO	SIC 20397
7		POLLO ENTERO SIN VECERAS	POLLO ENTERO FRESCO SIN VECERAS REFRIGERADO ENTRE 1500 Y 1750 GRS	KILO	SIC 37836
8		VISCERAS ROJAS DE POLLO (MOLLEJAS Y CORAZON)	BANDEJAS O BOLSAS DE POLIETILENO X 1000 G	KILO	SIC 37932
9		CORAZONES DE POLLO	BEBE TENER UN PESO NETO DE 1 KG	KILO	SIC 37933

Nota 1: En el evento de requerirse presentaciones diferentes a la establecida en la Especificación Técnica y/o Ficha Técnica, la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá incluirlas mediante acuerdo, previa negociación del precio en condiciones del mercado, para lo cual el supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisor verificará que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevará

PROCESO:				
GESTIÓN DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO:			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO:			
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:
		F02-PGN-S01	03	08-10-2014

el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

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

FORMULARIO No. 2

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Ítem(s) _____ (número y descripción)
 Proponente _____

EXPERIENCIA EN LA FABRICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN				
No	Consecutivo RUP	SMLMV	CODIGO	VALOR COP
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Nota: el oferente debe adjuntar copia del contrato con el fin de verificar que los bienes entregados correspondan al código requerido, así mismo debe declarar, bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE