

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			

Dependencia: **ALRLL-GCT-216**
Fecha elaboración: 18 de abril del 2017

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de la misión institucional la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, para lo cual requiere productos alimenticios “**CARNICOS**”, que satisfagan los requerimientos puntuales de las Unidades Tácticas, a través de los partes de personal suministrados a los diferentes Comedores de Tropa.

Teniendo en cuenta que la necesidad establecida en el presente estudio previo la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional y basado en el menú diario para atender los partes diarios de alimentación y en concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada en los contratos interadministrativos y subsiguientes, es necesario adquirir el producto “**CARNICOS**” en las condiciones y las cantidades que se relacionan en el numeral “**ESPECIFICACIONES TECNICAS**”.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales, opera en apoyo directo para las Fuerzas Militares (Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aérea) el flujo de abastecimientos clase I. Este flujo se canaliza a través de la ruta principal de abastecimientos desde el sector central hasta los puestos de Mando de las Unidades Tácticas, dentro del área de operaciones y en el área de retaguardia; siendo en esta última donde se encuentran ubicados los diferentes comedores de tropa que tiene a cargo la Regional.

Dando 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, motivo por el cual se hace pertinente adelantar el respectivo proceso de contratación con el fin de adquirir los productos necesarios para la elaboración de la comida Caliente en los respectivos Comedores de Tropa.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1. OBJETO: “SUMINISTRO DE CARNICOS, CON EL PROPOSITO DE ATENDER EL NORMAL FUNCIONAMIENTO ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO DE LOS COMEDORES BASPC 28 (UBICADO EN EL BARRIO MATEO, PUERTO CARREÑO VICHADA); BAJO LA ADMINISTRACION DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES.”

PROCESO:				GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:		
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014		
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>					

2.2. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIO UNSPSC: El producto objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	15	13	Carne, mínimamente procesada sin aditivos

Ítem	Descripción	Unidad de medida
1	CALLO X 5 KILOS EN PIEZAS ENTERAS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO
2	CARNE PARA ASAR EN PORCIONES DE 125 G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ EMPACADA AL VACIO/REFRIGERADO.	KILO
3	COSTILLA DE RES X 125G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO
4	CARNE MOLIDA MAGRA X 5 KILOS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/EMPACADA LA VACIO/REFRIGERADO.	KILO
5	GOULASH DE 5 KILOGRAMOS/EMPAQUE AL VACIO/ BOLSA DE POLIETILENO Y POLIAMINA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO.	KILO
6	VISCERAS ROJAS DE RES X5000G/BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO	KILO

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La determinación de las especificaciones técnicas para la adquisición del suministro de “**CARNICOS**” objeto del presente proceso contractual, son las establecidas por el usuario a través del Comité Técnico Estructurador y que se encuentran relacionadas a continuación:

REQUISITOS DEL OFERENTE:

- Se debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas de producto anexas al presente estudio.
- En caso, que el oferente sea PLANTA DE BENEFICIO, anexar autorización sanitaria provisional expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
- Para los COMERCIALIZADORES O EXPENDEDORES, deberá aportar la documentación anterior de la PLANTA DE BENEFICIO, anexar certificación que demuestre el vínculo comercial y/o contractual con la misma, con fecha de expedición no superior a un (1) mes, donde se especifique volumen de animales sacrificados al mes durante los últimos tres (3) meses, para

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestros Valores, por nuestra Calidad, por nuestra Seguridad</small>			

garantizar la calidad del producto, así mismo el oferente se compromete a mantener dicho vínculo, que será verificado en cualquier momento durante la ejecución del contrato.

En caso de contar con establecimiento comercial dedicado al almacenamiento, anexas acta de inspección o certificación Sanitaria, expedida por la Autoridad competente (CONCEPTO FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, con fecha de expedición no superior a un año.

En caso de no contar con establecimiento comercial dedicado al almacenamiento, anexas documento con fecha de expedición no superior a un (1) mes, donde CERTIFIQUE a la AGENCIA su relación comercial con dicho(s) establecimiento(s) para el almacenamiento de los productos objeto del contrato y acta de inspección o certificación Sanitaria, expedida por la Autoridad competente (CONCEPTO FAVORABLE o CON REQUERIMIENTO, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor, con fecha de expedición no superior a un año.

La AGENCIA podrá realizar visita técnica por parte del comité técnico estructurador a las instalaciones del Oferente con el fin de realizar Inspección sanitaria y diagnóstico, verificando el cumplimiento de la normatividad vigente.

- Se debe garantizar el embalaje de los productos objeto de la oferta hasta el destino final, que proteja las características del producto, cadena de frío y calidad de los mismos, de tal manera que no se permita contaminación.
- Adjunta del personal manipulador de alimentos involucrado en la producción, acondicionamiento y transporte copias de: 1) certificación de curso de manipulación de alimentos o carnet expedido por la Autoridad competente (vigente), 2) certificado médico o certificado de aptitud médica, en el cual conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados de los exámenes microbiológicos (KOH de uñas, FROTIS de garganta y COPROLOGICO). Esta certificación médica o certificado de aptitud médica, deberá tener una fecha de expedición igual o inferior a seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.
- Manifestar por escrito las frecuencias de sus entregas; en caso de no ser diaria deberá obligarse para con la AGENCIA, la entrega de un refrigerador con capacidad suficiente en cada Comedor de Tropa, sin que las entregas sean superiores a una (1) semana, en calidad de comodato para almacenar sus productos en caso de ser favorecido con la propuesta. Para lo cual deberá hacer mantenimiento de los mismos con una periodicidad máxima de 3 meses para cada revisión, aclarándose que el mantenimiento de los mismos durante la ejecución del contrato será a cargo del Oferente.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

2.4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

DEL CONTRATISTA:

- Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- Proveer a su costo todos los bienes y/o servicios necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar la respectiva acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y de liquidación.
- Deberá dar cumplimiento a los aportes del sistema de seguridad social.
- En general, la obligación de cumplir con las condiciones y modalidades establecidas en el presente contrato y Anexos Nos. 1 y 2.

DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

- Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.
- Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del supervisor.
- Recibir los bienes del objeto contractual, por intermedio del administrador del comedor, siendo Él, el responsable de la recepción de los productos en el lugar ejecución, cuando cumpla con las condiciones establecidas en el presente contrato y Anexos Nos. 1 y 2.
- Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula séptima.
- Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

2.5. PRESUPUESTO OFICIAL. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con un presupuesto total de **OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000,00) M/CTE.** Incluido IVA.

NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma TOTAL.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			

2.6. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.25017 de fecha 24 de marzo del 2017, por valor de **OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$85.000.000,00) M/CTE**, con el siguiente rubro A-5-1-1-0-1-11.

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURS O	SITUAC.
G COMEDORES DE TROPA Y CASINOS	A-5-1-1-0-1-11 VÍVERES Y RANCHO	PROPIOS	20	CSF

2.7. PLAZO DE EJECUCIÓN: El bien y/o suministro, objeto del presente proceso de contratación, deberá entregarse en un plazo no mayor al treinta (30) de **noviembre 2017**, o hasta agotar presupuesto.

2.8. LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las instalaciones de los Comedores BASPC-28 (UBICADO EN EL BATALLON BASPC No 28 "BOCHICA" BARRIO MATEO EN PUERTO CARREÑO VICHADA).

DEPARTAMENTO	COMEDORES	VALOR
VICHADA	BASPC-28	\$85.000.000,00

2.9. FORMA DE PAGO: El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará así:

A quien se le adjudique el contrato, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, le cancelará de forma **PARCIAL**, conforme a entregas parciales dentro de los TREINTA DÍAS HÁBILES siguientes a la radicación completa de la siguiente documentación:

- Informe del Supervisor del contrato de recibo a entera satisfacción del bien solicitado.
- Factura, cuenta de cobro, conforme al cumplimiento de los requisitos plasmados en el estatuto tributario (E.T.), normatividad y demás disposiciones en materia de facturación.
- Certificación firmada por el representante legal y/o contador público o revisor fiscal y Planilla única de pago donde conste el pago de los aportes a los sistemas de Seguridad Social (Pensión, Salud y Riegos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) de conformidad con el artículo 8 del Decreto 0862 del 26 de Abril de 2013, por medio del cual se reglamenta parcialmente la ley 1607 de 2012.

Nota 1: El pago respectivo se hará con **SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC)**: De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

2.10. TIPO DE CONTRATO: (Suministro).

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



2.11. ORDENADOR DEL GASTO: De igual forma en cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 569 del 18 de mayo del 2016 por el cual se delega parcialmente la facultad de contratar el ordenador del gasto para el proceso contractual, será responsabilidad el Director Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Modalidad de contratación corresponde a la selección objetiva reglada en el Decreto 1082 de 2015 en los siguientes artículos:

Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto: 1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas. 2. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente. 3. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. 4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. 5. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil. 6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato. 7. En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo. 8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato.

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.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACION			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			

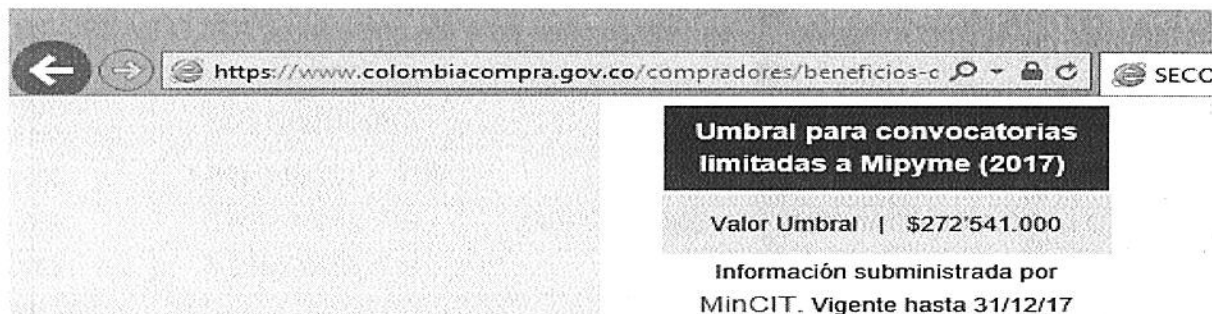
Así mismo en aplicación a las normas presupuestales Ley No. 1815 de 07 de Diciembre de 2016, por la cual se decreta el Presupuesto de Rentas y Recursos de Capital y Ley de Apropiações para la vigencia fiscal 2017, decreto 2170 del 27 de diciembre de 2016 por la cual se liquida el presupuesto general de la nación vigencia 2017, y la Resolución 08 del 03 de ENERO de 2017 donde se fijan las cuantías para contratar en la Agencia Logística durante el año 2017.

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de mínima cuantía de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 2 literal b, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Del Decreto 1082 de 2015.

3.2 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 Numeral 1 del Decreto 1082 de 2015, "Convocatorias Limitadas a Mi pymes", el valor de proceso de contratación es menor a CIENTO VEINTICINCO MIL DÓLARES de los Estados Unidos de América (US \$125.000), toda vez el valor Umbral establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo liquidado para el año 2017, es de DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS (\$272.541.000) Por lo anterior se establece que puede ser dirigido a MIPYMES. Una vez se de apertura y se cumpla con los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto No. 1082 de 2015, la estructuración financiera será de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones definitivo.



Umbral para convocatorias limitadas a Mipyme (2017)

Valor Umbral | \$272'541.000

Información suministrada por MinCIT. Vigente hasta 31/12/17

Una vez se de apertura y se cumpla con los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto No. 1082 de 2015, la estructuración financiera será de acuerdo a lo establecido en el Anexo No.2 del presente Estudio Previo. Sin embargo, si no se cumple con los requisitos y la convocatoria No es limitada a Mipymes, la estructuración financiera corresponderá al Anexo No.1.

3.3 LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL.

PROCESO:				GESTION DE LA CONTRATACIÓN	
	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:		
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014		

Conforme con la Ley 816 de 2003, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica y la técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada proponente se le adicionará el 20% del mismo puntaje para proponentes de bienes y servicios de origen 100% nacional y proponentes de bienes y servicios extranjeros que acrediten reciprocidad, y 5% para proponentes de bienes y servicios extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1. Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al presente estudio y documentos previos.

4.2. Estudio de mercado:

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, como a continuación se indica:

El resumen de la discriminación de las cotizaciones para los comedores AGLO BASPC-28 es el siguiente:

Id	Firma	Identificación	Valor Cotización
1	CARNES TRES ESTRELLAS	NIT: 1.127.385.195-1	\$67.800
2	APOYO LOGISTICO TRANSPORTE Y EMPRESARIAL	NIT: 830515098-3	\$68.000
3	CARNES DANNY LTDA	NIT: 822004452-6	\$87.000
TOTAL PROMEDIO			\$74.266,67

ESTUDIO DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CARNES TRES ESTRELLAS	APOYO LOGISTICO TRANSPORTE Y EMPRESARIAL	CARNES DANNY LTDA	PROMEDIO
1	CALLO X 5 KILOS EN PIEZAS ENTERAS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	\$ 9.500,00	\$ 9.000,00	\$ 12.000,00	\$ 10.166,67

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

2	CARNE PARA ASAR EN PORCIONES DE 125 G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ EMPACADA AL VACIO/REFRIGERADO.	KILO	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00	\$ 18.000,00	\$ 15.000,00
3	COSTILLA DE RES X 125G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 13.000,00	\$ 11.000,00
4	CARNE MOLIDA MAGRA X 5 KILOS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/EMPACADA LA VACIO/REFRIGERADO.	KILO	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 11.400,00	\$ 11.800,00
5	GOULASH DE 5 KILOGRAMOS/EMPAQUE AL VACIO/ BOLSA DE POLIETILENO Y POLIAMINA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO.	KILO	\$ 13.000,00	\$ 13.500,00	\$ 16.000,00	\$ 14.166,67
6	VISCERAS ROJAS DE RES X5000G/BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO	KILO	\$ 9.800,00	\$ 10.000,00	\$ 16.600,00	\$ 12.133,33
TOTAL			\$ 67.800,00	\$ 68.000,00	\$ 87.000,00	\$ 74.266,67

PRECIOS DE CONTRATO ANTERIOR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	INFORMACION DE REFERENCIA	PRECIOS UNITARIO	IPC 5,75%	VALOR TOTAL
1	CALLO X 5 KILOS EN PIEZAS ENTERAS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	009-245-2015	\$ 6.400,00	\$368,00	\$ 6.768,00
2	CARNE PARA ASAR EN PORCIONES DE 125 G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ EMPACADA AL VACIO/REFRIGERADO.	KILO	009-245-2015	\$ 11.500,00	\$661,25	\$ 12.161,25
3	COSTILLA DE RES X 125G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	009-245-2015	\$ 7.500,00	\$431,25	\$ 7.931,25
4	CARNE MOLIDA MAGRA X 5 KILOS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/EMPACADA LA VACIO/REFRIGERADO.	KILO	009-245-2015	\$ 10.800,00	\$621,00	\$ 11.421,00
5	GOULASH DE 5 KILOGRAMOS/EMPAQUE AL VACIO/ BOLSA DE POLIETILENO Y POLIAMINA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO.	KILO	009-245-2015	\$ 11.200,00	\$644,00	\$ 11.844,00

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01		03	08-10-2014	



6	VISCERAS ROJAS DE RES X5000G/BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO	KILO	009-245-2015	\$ 7.000,00	\$402,50	\$ 7.402,50
TOTAL				\$ 54.400,00	\$3.128,00	\$ 57.528,00

La Regional Llanos Orientales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en aras de efectuar la contratación del presente proceso de menor cuantía, y aumentar la mayor demanda de consumo de los productos cárnicos en los menús para los comedores de tropa los cuales son administrados por la entidad, y siguiendo los principios de transparencia y economía con el estudio de mercado evitando el riesgo de obtener precios artificialmente altos y/o bajos, del futuro adjudicatario y de no incurrir a la entidad en un detrimento patrimonial se determinan los precios promedios máximo a contratar de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	INFORMACION DE REFERENCIA	PRECIO UNITARIOS PROMEDIADOS	PRECIO PROMEDIO DE OFERTA	
1	CALLO X 5 KILOS EN PIEZAS ENTERAS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 10.166,67	\$	8.467
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 6.768,00		
2	CARNE PARA ASAR EN PORCIONES DE 125 G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ EMPACADA AL VACIO/REFRIGERADO.	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 15.000,00	\$	13.581
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 12.161,25		
3	COSTILLA DE RES X 125G/ X 5 KILOGRAMOS BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO.	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 11.000,00	\$	9.466
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 7.931,25		
4	CARNE MOLIDA MAGRA X 5 KILOS/ BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO Y POLIAMINA GRADO ALIMENTICIO/EMPACADA LA VACIO/REFRIGERADO.	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 11.800,00	\$	11.611
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 11.421,00		
5	GOULASH DE 5 KILOGRAMOS/EMPAQUE AL VACIO/ BOLSA DE POLIETILENO Y POLIAMINA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO.	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 14.166,67	\$	13.005
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 11.844,00		
6	VISCERAS ROJAS DE RES X5000G/BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO/ REFRIGERADO	KILO	PRECIOS PROMEDIO COTIZACIONES	\$ 12.133,33	\$	9.768
			PRECIO PROMEDIO HISTORICO	\$ 7.402,50		
TOTAL					\$	65.897,33

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Unidad, la Defensa y el Bienestar</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

NOTA 1: EN NINGÚN CASO LA OFERTA PUEDE SUPERAR EL PRECIO PROMEDIO TOTAL, NI EL PROMEDIO POR ÍTEM DE CADA ARTÍCULO.

NOTA No. 2. LAS ENTREGAS SE REALIZARAN TENIENDO EN CUENTAN LAS NECESIDADES PLANTEADAS EN CADA COMEDOR Y EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS DE 7 AM A 9 AM Y DE 2 PM A 4 PM, EN EL SITIO INDICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, NO SE PERMITE ENTREGAR LOS PRODUCTOS EN HORAS DE LA NOCHE.

Por lo anterior se tomo como como referencia el estimativo promedio y se procede a ejecutar el presupuesto con base en las necesidades manifestadas por los administradores de los comedores Aglo dentro del presente proceso.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S) PARA LA ENTIDAD

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE		TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE			
LICITACIÓN			PPC			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES		PPC			
	SUBASTA INVERSA		MENOR PRECIO			
	MENOR CUANTÍA	X	PPC			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		PPC			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MERITOS	CONSULTORÍA		CALIDAD			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA		CONDICIONES DEL MERCADO			
	EXCLUSIVA					
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA					
	ARRENDAMIENTOS					
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES					
MÍNIMA CUANTÍA			MENOR PRECIO			

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTIA, para el ofrecimiento más favorable se aplicará lo concerniente a lo estipulado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 "La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista "Ofrecimiento más favorable - calidad y precio soportados en puntajes ó fórmulas señaladas en el pliego de condiciones.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>No sujeción a la Ley 1712 de 2014, Ley 1712 de 2014</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PPC: Ponderación precio calidad; C/B: Costo/Beneficio PTS: Propuesta técnica simplificada. PTD: Propuesta técnica detallada; D.A: Diseño Arquitectónico

TÉCNICO:	Evaluación	Cumple / No Cumple
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / No Habilitado
FINANCIERO	Verificar	No Habilitado / Habilitado
ECONÓMICO:	Evaluar	

6. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto No. 1082 de 26 de mayo de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, el cual establece las Disposiciones Generales en materia de garantías en la Contratación Pública, y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

SE DEBE CONTEMPLAR LOS RIESGOS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL.

Matriz de Riesgos

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN



SUBPROCESO:

PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES

TÍTULO:

ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS

CÓDIGO:

F02-PGN-S01

VERSIÓN No.

03

FECHA:

08-10-2014



N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
									Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	Riesgo Bajo	Contratista	3	3	3	Medio	Si	Contratista	18 de abril de 2017	30 de noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisión de Contratos)	Permanente.
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACION INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento	Riesgo Medio	Contratista	3	3	3	Medio	Si	Contratista	18 de abril de 2017	30 de noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisión de Contratos)	Permanente.

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014		
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por un mejor servicio al ciudadano</small>		

Z	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Contrato a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
									Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACION	Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	18 de abril de 2017	30 de noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisores de Contratos)	Permanente.
				TRANSPORTE DE MATERIAL	El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte.	Demoras en la ejecución del contrato	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	18 de abril de 2017	30 de noviembre de 2017	Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisores de Contratos)	Permanente.

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

7.1. RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> 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. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas. 	<p>Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto establecido para cada uno de los ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión 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.</p>

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado. 	<p>Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. 	<p>Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio: Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de (04) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.</p>
<ul style="list-style-type: none"> El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. 	<p>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.</p>

8. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

De conformidad con lo dispuesto en el Sección 8, artículo 2.2.1.8.5 del Decreto 1082 se verificó si la presente contratación se encuentra cobijada por un Acuerdo o tratado internacional de acuerdo con la información suministrada en el portal web de Colombia Compra

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>				

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	\$146.992.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$19.108.843.000		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	\$616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	\$616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCÍAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCÍAS Y			X
GUATEMALA	CONSTRUCCIÓN			X
TLC CANADÁ	MERCANCÍAS/ SERVICIOS	\$714.000.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.396.882.000		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	\$457.683.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.645.862.000		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	\$560.408.000		X
	CONSTRUCCIÓN	14.010.191.000		X
COMUNIDAD ANDINA				X

9. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

En cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la Agencia Logística contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra la Agencia Logística por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del Contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>El servicio a las Fuerzas Armadas de Colombia</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

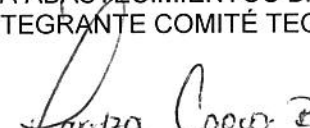
Ley para mantener indemne a la Agencia Logística y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el Contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Agencia Logística ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo, en caso de que así no lo hiciera el Contratista, la Agencia Logística tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al Contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

10. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

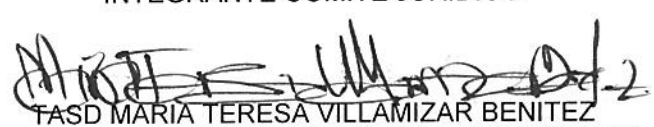
Se certifica que los valores de bienes, servicios y/o obra civil, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2017.

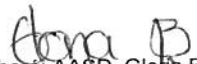
Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado
50111513;50111514;50111515;50112019	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL, CARNE DE RES, CERDO Y POLLO MÍNIMAMENTE PROCESADOS SIN ADITIVOS. PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL, CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS ESPECIALES CON ADITIVOS PARA LOS DIFERENTES COMEDORES DE TROPAS DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES.	85.000.000,00


 PD. AMPARO HERNANDEZ HINCAPIE
 COORDINADORA ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS
 INTEGRANTE COMITÉ TECNICO

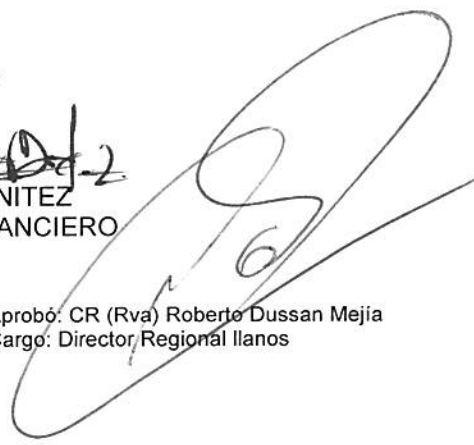

 PD. MARITZA CAGUA BAQUERO
 INTEGRANTE COMITÉ TECNICO


 PD. ASTRID JOHANA FORERO
 INTEGRANTE COMITÉ JURIDICO


 TAsD MARIA TERESA VILLAMIZAR BENITEZ
 INTEGRANTE COMITÉ ECONOMICO – FINANCIERO


 Elaboró: AASD. Gloria Baracaldo.
 Cargo: Auxiliar Comedores


 Revisó: PD Johana Forero
 Cargo: Gestión de la Contratación


 Aprobó: CR (Rva) Roberto Dussan Mejía
 Cargo: Director Regional Llanos

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO											
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO											
	SUBPROCESO										
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.										
	TITULO										
FICHA TECNICA DE PRODUCTO											
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION		Pág. 1 de 1							
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009									
Producto/Nombre		SIC 21104 CALLO									
Género	No aplica										
Variedad	No aplica										
Grado de Madurez	No aplica										
Nombre Genérico	CALLO										
Descripción del Producto	<p>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos. Color característico amarillo claro, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, materia fecal, limpio. Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 2905 del 2007.</p> <p>Forman parte de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal.</p>										
Ingredientes	No aplica										
Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.
Requisito	Valor										
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1										
Formol	Negativa										
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.										
Requisitos Nutricionales	No aplica										
Otras características del producto	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS										
Contenido	Se requiere el producto en bolsa por cinco (5) kilos, en piezas enteras.										
Presentación	El producto debe tener un peso neto de 5 Kg. El producto debe ser entregado refrigerado.										
Empaque	En bolsa plástica de polietileno grado alimentario.										
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días.										
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.										
Condiciones de Transporte	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C.</p>										
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.										
Requisito Específico	No aplica										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica). Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p>										
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO		15/07/2009									
		COD LMFT - 1903									

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO											
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO											
	SUBPROCESO										
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.										
	TITULO										
FICHA TECNICA DE PRODUCTO											
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1								
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009									
Producto/Nombre		SIC 33334 GOULASH									
Género	<i>No aplica</i>										
Variedad	<i>No aplica</i>										
Grado de Madurez	<i>No aplica</i>										
Nombre Genérico	GOULASH										
Descripción del Producto	El producto debe ser porcionado. Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. La carne debe provenir de cortes tales como: bola y pecho, los trozos de carne deben tener un tamaño de aproximadamente 2 - 3 cm de arista, con geometría similar a cubo.										
Ingredientes	<i>No aplica</i>										
Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 – 6,1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.
Requisito	Valor										
pH (a 20°C)	5,4 – 6,1										
Formol	Negativa										
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.										
Requisitos Nutricionales	<i>No aplica</i>										
Otras características del producto	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS										
Contenido	Debe contener 5 kilos de producto peso neto.										
Presentación	Se requiere el producto en empaque al vacío en paquetes de 5 kilos. El producto debe ser refrigerado. Producto empacado al vacío.										
Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario primer uso.										
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días.										
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla.										
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C.										
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.										
Requisito Específico	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica). Certificado Favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.										
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		COD LMFT - 1916									

PROCESO:

GESTION DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	SUBPROCESO:		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS	
	CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
	F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



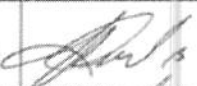
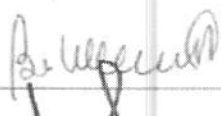
PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TÍTULO	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO				
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	VERSIÓN	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-103	5	NOVIEMBRE DE 2015			

Producto/Nombre		CARNE ASAR																
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	32235																
	Clasificación	No Aplica																
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007.																
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.						
	Requisito	Valor																
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																
	Formol	Negativa																
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	
Parámetro	Mínimo	Máximo																
Coliformes Fecales, NMP	120	1100																
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																
Salmonella / 25g		Negativo																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																	
Otras características del producto	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS																	
Contenido	Una porción de producto debe tener un peso neto de 125 g.																	
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05. Decreto 1500 de 2007.																	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el productos debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.																
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando deba ser entregado en condiciones de refrigeración.																
	Empaque	Se requiere el producto empacado al vacío en material de alta barrera de grado alimentario de primer uso. Bolsa para 5 Kg. Dimensiones 32 cm X 55 cm espesor: 70 micras. Bolsa bien sellada.																
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/2005.																
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.																
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<p>El proveedor deberá acreditar: -</p> <p>- HACCP ó Presentación de radicación de la solicitud de autorización sanitaria provisional ante el INVIMA ó autorización sanitaria provisional del INVIMA ó acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA. (Decreto 1282 de 2010)</p>																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016																

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
	ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	Se ajusta solicitud de Inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores. (Decreto 1282 de 2016). Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del Producto según parametros emitidos por INVIMA, como requisitos de proveedor. Se ajusta Presentación del Producto de 50 porciones a 40 porciones basados en el contenido de 125 gr por porción.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ugarréto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gómez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

440

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO:		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 <small>AGENCIA LOGÍSTICA</small>	SUBPROCESO		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
	TÍTULO				
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO					
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION		Pág. 1 de 1
	F01-PGN-303	3	NOVIEMBRE de 2015		

Producto/Nombre	COSTILLA DE RES																
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	100 / 200000219															
	Clasificación	No Aplica															
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica															
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5.4 a 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g</td> </tr> </tbody> </table>		COMPONENTE	VALORES	pH	5.4 a 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g						
		COMPONENTE	VALORES														
		pH	5.4 a 6.1														
	Formol	Negativa															
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g															
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo
Parámetro		Mínimo	Máximo														
Coliformes Fecales, NMP		120	1100														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva		100	1000														
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000															
Salmonella / 25g	Negativo																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS																
Contenido	El producto debe estar por porciones de 100 g. El producto debe tener un peso neto de 5 Kg.																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No 2005 / 2007.																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 50 porciones refrigerado, el productos debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.															
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando deba ser entregado en condiciones de refrigeración.															
	Empaque	Se requiere el producto empaçado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Bolsa bien sellada.															
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.															
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días.															
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debere acreditar: - HACCP ó Presentación de radicación de la solicitud de autorización sanitaria provisional ante el INVIMA ó autorización sanitaria provisional del INVIMA ó acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA. (Decreto 1282 de 2016)															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2016															

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	Se ajusta a Inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2010). Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado de materiales. Se cambian las condiciones de empaque de: "al vacío en material de alta barrera. Balsa para 5 Kg, espesor: 70 micras" a "polietileno de baja densidad". Se cambia la vida útil mínima de: diez (10) días a ocho (8) días.

	CÓDIGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Abamez Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinadora Planeación y Seguimiento a Contratos Centralizados	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ligameto Avelaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Linares Hernandez	02 DIC. 2016	

440

PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO: PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	FECHA: 08-10-2014



PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	SUBPROCESO: PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				 Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS				
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN: 3	FECHA VERSIÓN: NOVIEMBRE DE 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		CARNE MOLIDA MAGRA	
------------------------	--	---------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	32231 / 200000158	
	Clasificación	CARNES	
	Descripción del Producto	Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social 2005 de 2007. Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. ó fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne Molida Magra																	
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.									
	Requisito	Valor																	
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																	
	Formol	Negativa																	
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																	
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo			
	Parámetro	Mínimo	Máximo																
Coliformes Fecales, NMP	120	1100																	
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																	
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																	
Salmonella / 25g	Negativo																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS																		
Contenido	El producto debe tener un peso de 5 Kilos.																		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 2270 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social No.2905 de 2007.																		

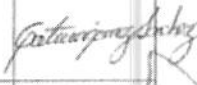
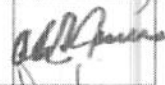
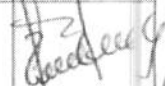
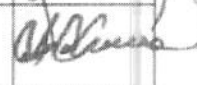
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en empaque al vacío en paquetes de 5 kilos. El producto debe ser refrigerado, no congelado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C.
	Empaque	Se requiere el producto empacado al vacío en material de alta barrera de grado alimentario de primer uso. Bolsa para 5 Kg: Dimensiones 32 cm X 55 cm espesor: 70 micras. Bolse bien sellada.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - HACCP ó Presentación de radicación de la solicitud de autorización sanitaria provisional ante el INVIMA ó Autorización Sanitaria Provisional del INVIMA ó Acta de Inspección Sanitaria expedida por el INVIMA. (Decreto 1282 de 2016)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2017
--	------------------------

PROCESO:		GESTION DE LA CONTRATACION	
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	SUBPROCESO:		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se cambia requisito de proveedor certificado con HACCP de proveedor y/o Frigorífico a HACCP de proveedor.
3	Se cambia requisito de proveedor certificado con HACCP de proveedor a HACCP de Frigorífico y Proveedor.
4	Se incluye requisitos específicos para el producto que es enviado para la Regional Sur. Se Cambia vida útil del producto en refrigeración de 3 días a 5 días
5	Se cambia vida útil del producto en refrigeración de 5 días 8 días (15/11/2012)
6	Se cambia vida útil del producto en refrigeración de 8 días 10 días
7	se modifica requisito de proveedor de certificación HACCP de frigorífico y proveedor a : el proveedor deberá contar con certificación HACCP del frigorífico de donde procede la carne y alguna certificación de calidad vigente (HACCP, ISO 9001, BPM, etc) del sitio de desposte, empaque y distribución del producto.
8	"Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 4271 SISTEMA DE CLASIFICACION DE LA CARNE BOVINA EN CANAL, se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o Plan Gradual de Cumplimiento, para así garantizar la calidad en los procesos productos sin embargo se incluye con el condicional (O) para general calidad de producto y pluralidad de oferentes" se hace claridad entre frigoríficos y/o plantas sacrificadores y comercializador.
9	1. se incluye código SAP, 2. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA, 3. se modifican otras características del producto y las condiciones de transporte y almacenamiento, 4. se retira de la certificación el plan gradual de cumplimiento.
10	Se ajustan: la Descripción del Producto, los Requisitos Normativos, el Contenido, la Presentación del Producto y las Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se incluye Ingredientes.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Heredia Beltrán Pulido	15 FEB. 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	15 FEB. 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 FEB. 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	15 FEB. 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 FEB. 2017	

PROCESO:			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	
			

PROCESO											
GESTION DE LA CONTRATACIÓN											
	SUBPROCESO										
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS										
	TÍTULO										
FICHA TECNICA DE PRODUCTO											
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1								
F01-PGN-S03	03	01/09/2010									
											
Producto/Nombre	SIC 34213 VISCERAS ROJAS DE RES X 1000 g VISCERAS ROJAS DE RES X 5000 g SIC 34214										
Género	No aplica										
Variedad	No aplica										
Grado de Madurez	No aplica										
Nombre Genérico	VISCERAS ROJAS DE RES										
Descripción del Producto	Derivado carmico procedente del sacrificio de Reses de primera calidad, compuestas por corazón, pulmón, hígado, bazo y riñones.										
Ingredientes	No aplica										
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.
Requisito	Valor										
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1										
Formol	Negativa										
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.										
Requisitos Nutricionales	No aplica										
Otras características del producto	Estos productos deben estar libres de residuos químicos, materia fecal, o traumatismos (hematomas, manchas, ulceras), sin residuos de hueso ni quemaduras por el frío, de color rojo intenso, textura firme, olor característico a producto fresco. El producto no debe contener hielo.										
Contenido	El SIC 34213 debe entregarse en Bolsas de polietileno x 1 kg. 34214 debe entregarse en Bolsas de polietileno x 5 kg.		El SIC								
Presentación	El SIC 34213 debe entregarse en Bolsas de polietileno x 1 kg. 34214 debe entregarse en Bolsas de polietileno x 5 kg.		El SIC								
Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de polietileno, de primer uso grado alimenticio, que asegure las condiciones de conservación del producto.										
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser legible, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Se requiere que las fechas de vencimiento actúen tiempo máximo de duración refrigerado y tiempo máximo de congelación.										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El producto debe entregarse en condiciones de refrigeración 0 - 4 °C.										
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.										
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El vehículo debe contar con acta sanitaria con concepto Favorable. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.										
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109 de 2005. Decreto 1500 de 2007.										
Requisito Específico	El producto se recibe con un tiempo no mayor a 24 horas de sacrificio.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento y/o planta de producción. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.										
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 01/09/2011											
COD LMFT -1818											

