

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 <small>General Staff of the Department of Defense</small>	
		Versión No 00		Página 1 de 54	
		Fecha.	08	03	2018

COMEDORES AGLO: **ALRSO-PA-AYS - 14114**  
04 de febrero de 2022

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente es un Establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa, que de acuerdo al Capítulo II del Decreto No.4746 del 30 de diciembre de 2005 modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017; tiene como objeto apoyar a las Fuerzas militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, específicamente en "...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 cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema integrado de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas ambientales y en seguridad y salud en el trabajo.

Para tal fin la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes Restaurante militares y comedores de tropa en los cuales se brinda alimentación a los soldados de nuestra fuerza pública, por lo tanto, surge la necesidad no solo de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas, sino también buscando la forma de preparar dichos alimentos, suministrando al soldado una comida no solo caliente sino también que cumpla con la tabla nutricional. Por lo expuesto el Grupo de Catering de Comedores AGLO Regional Suroccidente, basado en el menú diario para atender las partes de rancho y en su concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada por la cadena de suministro de la oficina principal, inicia el proceso para el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en el presente documento.

Así las cosas, la Agencia Logística con sus Cadenas de abastecimientos, hacen parte integral de la Logística Militar tanto en el área de operaciones como fuera de ella en lo que atañe en la dinámica de productos y servicios que demanden las Fuerzas Militares.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto "ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimientos de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional" celebro el contrato interadministrativo: No.054-DIADQ-DIPER-2021 QUE TIENE COMO OBJETO: "EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N - EJERCITO NACIONAL, AL 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. LO ANTERIOR DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RELACIONADAS EN EL PRESENTE ESTUDIO PREVIO. LA

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 2 de 54	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

EJECUCIÓN DEL PRESENTE OBJETO CONTRACTUAL DEBERÁ CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997, LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL 2674 DE 2013, DEL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, EL DE 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 Y 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

**Generalidades:**

*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 Suroccidente, para satisfacer sus necesidades logísticas y de abastecimientos, respecto al suministro de comida caliente a través de los comedores de tropa, requiere el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", para la preparación de alimentos y de esta forma satisfacer los requerimientos puntuales de las unidades tácticas, a través de los partes diarios de rancho.*

La Entidad contratista debe atender las necesidades de abastecimiento de víveres frescos y secos en forma oportuna, así como suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en los comedores de tropa, cuya administración se encuentra en cabeza de la misma Entidad.

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 Colombiana) 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.

En consideración a lo anterior. La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiere adelantar un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", para dar cumplimiento al menú en cada comedor de tropa administrados por la Regional.

Por lo expuesto la oficina de Catering de la Regional Suroccidente, basada en el menú diario para atender las partes de rancho y en su concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada por la subdirección de operaciones logísticas, inicia el proceso para adquirir el suministro con destino a los distintos Comedores de Tropa de la Región Suroccidente de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en la Ficha técnica anexa y con el fin de cubrir las necesidades de producto conforme a cada menú pactado, el presente proceso se realiza por la Modalidad de Subasta Inversa Electrónica, por tanto la Entidad en cumplimiento de su misionalidad y para no generar desabastecimientos de los comedores y unidades de negocio se ve en la necesidad de publicar el proceso en la Plataforma SECOP II.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>LA UNIÓN DE FUERZAS MILITARES</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 3 de 54	
		Fecha.	08	03
		 <small>Grupo Social y Logístico de la Defensa</small>		

En la actualidad, la Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares administra Comedores de Tropa los cuales requieren el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", por lo cual se hace necesario contratar dicho suministro, para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en los Contratos Interadministrativos suscritos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por lo cual se obliga a abastecer con estancias de alimentación al personal de soldados del Ministerio de Defensa Nacional, en concordancia con la Directiva de Alimentación Vigente, que establece Suministro de Viveres Secos y Viveres Frescos, Comida Caliente en los Ranchos de Tropa, Estancias por Consumo de Raciones de Campaña, entre otros, así como Requerimiento de Bienes de Consumo de los Comedores de Tropa con base en los Menús Confeccionados y la Tabla de Porciones Establecida, que satisfagan los requerimientos puntuales de las diferentes Unidades Militares.

Así las cosas, la Agencia Logística con sus Cadenas de abastecimientos, hacen parte integral de la Logística Militar tanto en el área de operaciones como fuera de ella en lo que atañe en la dinámica de productos y servicios que demanden las Fuerzas Militares.

Para la entidad, la forma conveniente y pertinente para satisfacer esta necesidad es iniciando un proceso contractual, para seleccionar en condiciones de igualdad y objetividad, un contratista con capacidad para el suministro requerido, que permitan que las entregas de los productos se hagan en el término convenido con el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad.

La Agencia Logística Regional Suroccidente no cuenta en la actualidad ni con el personal ni con los recursos técnicos necesarios por lo cual se hace necesario contratar el mencionado suministro con personal externo. Con la contratación del "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE", se dará cumplimiento al menú y se garantizará el suministro oportuno de comida caliente a las diferentes Unidades Militares de la Región Suroccidente del País.

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 le 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, además estarán disponibles en la oficina de Contratos de la Regional suroccidente Carrera 92ª # 2C-35 Barrio Meléndez de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional suroccidente, ubicada en Santiago de Cali.

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

**2.1 OBJETO:** "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"

**2.2 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:** El (bien,) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

PROCESO						GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
		TÍTULO				ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21		
						Versión No 00		Página 4 de 54				
						Fecha.	08	03	2018			

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
Alimentos, bebidas y Tabaco	50	11	20	50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS

### 2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Chorizo mixto x 50 gramos	SAP 200001800 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
2	Chorizo mixto x 80 gramos	SAP 2000001767 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
3	Hamburguesa x 100 gramos	SAP 200001733 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD
4	Salchichón estándar tradicional en barra x 500 gramos	SAP 200000672 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
5	Jamón estándar tipo sándwich x 500 gramos	SAP 200001664 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
6	Salchicha manguera x 1000 gramos	SAP 200001542 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
7	Salchicha perro x 50 gramos	SAP 200002398 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD
8	Salchichón cervecero barra x 500 gramos	SAP 200000941 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 054-DIADQ-DIPER-2021 firmado con Ejército se deberá tener en cuenta lo siguiente:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 5 de 54
				Fecha:	08 03 2018



**NOTA 1:** Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

**NOTA 2:** Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

**NOTA 3:** Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

**SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
				Versión No. 01	Página 1 de 3
				Fecha:	26 03 2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>CHORIZO</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 / SAP 200001767 SAP 200001879/ SAP 200001809
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																								
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th colspan="2">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td>mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40</td> <td>máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90</td> <td>máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8</td> <td>máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6</td> <td>máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	%		Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	mínimo	Grasa, en fracción de masa	40	máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90	máximo	Almidón, en fracción de masa	8	máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6	máximo						
	Parámetro	%																								
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	mínimo																							
	Grasa, en fracción de masa	40	máximo																							
Humedad más grasa, en fracción de masa	90	máximo																								
Almidón, en fracción de masa	8	máximo																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6	máximo																								
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Regulante</th> <th>n</th> <th>15</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus saprophyticus</i> positifs. UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor. UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. O15:2</td> <td>3</td> <td>Ausentes</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, 1 g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Regulante	n	15	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus saprophyticus</i> positifs. UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor. UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. O15:2	3	Ausentes	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , 1 g	3	100	400	1
Regulante	n	15	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus saprophyticus</i> positifs. UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor. UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. O15:2	3	Ausentes	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , 1 g	3	100	400	1																						
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																									
<b>Otras características del producto</b>	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  <u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u>																									

**REQUISITOS NORMATIVOS**

Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique., Resolución 2674 de 2013.

PA  
Rosa

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 6 de 54	
						Versión No 00	08	03	2018



**Continúa Ficha Técnica de Producto ...** **CHORIZO**

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	<p>SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo  SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo.  SAP 200001769 chorizo x 40 gr  SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr.  SAP 200001800 chorizo x 50 gr  SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr.  SAP 200001767 chorizo x 80 gr  SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.  SAP 200001809 chorizo x 150 gr.</p>
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	<p>Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg</p> <p>El producto debe ser embudido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.</p>
	<b>Rotulado</b>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> </ul> <p>También puede presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o</li> <li>• Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)</li> </ul>
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 7 de 54	
						Versión No 00	08	03	2018



**Continua Ficha Técnica de Producto ...** **CHORIZO**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alrn. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Subdirector General de la Agencia Logística y de los Servicios de Contratación</small>

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	<b>TÍTULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 Gran Unidad Ejecutiva de la Defensa	
		Versión No 00			
		Fecha:	08	03	2018

<b>PROCESO</b>		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 Gran Unidad Ejecutiva de la Defensa	
		Versión No. 01			
		Fecha:	26	03	2021

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HAMBURGUESA DE RES</b>						
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Código</td> <td>SAP 200001733 / SAP 200000341</td> </tr> <tr> <td>Clasificación</td> <td>Embutidos</td> </tr> <tr> <td>Descripción del Producto</td> <td>Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.</td> </tr> </table>	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341	Clasificación	Embutidos	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.
Código	SAP 200001733 / SAP 200000341						
Clasificación	Embutidos						
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.						

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Ingredientes</td> <td>Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.</td> </tr> <tr> <td>Requisitos Físicoquímicos</td> <td> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NYC 1325 (Última actualización).</p> </td> </tr> <tr> <td>Requisitos Microbiológicos</td> <td> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Resultado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, cfu/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde:  n = número de muestras que se van a examinar  m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NYC 1325 (Última actualización)</p> </td> </tr> <tr> <td>Requisitos Nutricionales</td> <td> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ABASTECIMIENTO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido)</p> </td> </tr> <tr> <td>Otras características del producto</td> <td>El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores</td> </tr> </table>	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NYC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Resultado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, cfu/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde:  n = número de muestras que se van a examinar  m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NYC 1325 (Última actualización)</p>	Resultado	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	--	--	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , cfu/g	3	100	400	1	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ABASTECIMIENTO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido)</p>	ABASTECIMIENTO	PARÁMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	18.7	± 0.2	Humedad (%)	61.6	± 0.4	Grasas (%)	16.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	0.1	--	Calorías (kcal)	224	--	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores
Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																																																																											
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NYC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																																																							
Parámetro*	Estándar																																																																											
	% min	% máx																																																																										
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10																																																																											
Grasa, en fracción de masa		40																																																																										
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																																																																										
Almidón, en fracción de masa		8																																																																										
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																																																																										
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Resultado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, cfu/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde:  n = número de muestras que se van a examinar  m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NYC 1325 (Última actualización)</p>	Resultado	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	--	--	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , cfu/g	3	100	400	1																																																		
Resultado	n	m	M	c																																																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1																																																																								
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1																																																																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	--	--																																																																								
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , cfu/g	3	100	400	1																																																																								
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ABASTECIMIENTO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido)</p>	ABASTECIMIENTO	PARÁMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	18.7	± 0.2	Humedad (%)	61.6	± 0.4	Grasas (%)	16.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	0.1	--	Calorías (kcal)	224	--																																																							
ABASTECIMIENTO	PARÁMETROS																																																																											
	PROMEDIO	DEVIACIÓN																																																																										
Proteína (%)	18.7	± 0.2																																																																										
Humedad (%)	61.6	± 0.4																																																																										
Grasas (%)	16.5	± 0.1																																																																										
Carbohidratos (%)	0.1	--																																																																										
Calorías (kcal)	224	--																																																																										
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																																																																											

*Full health*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
		Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	
Fecha:	08	03	2018

**Continua Ficha Técnica de Producto ... HAMBURGUESA DE RES**

	a:	<u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitaria (vigente) del producto</li> <li>• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> </ul>
--	---

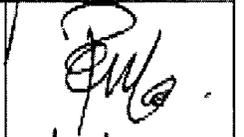
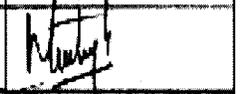
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1262 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>... La unión es nuestra fuerza ...</small>	<b>TÍTULO</b>	<b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>		Código: CT-FO-21	
			Versión No 00	Página 10 de 54	
	Fecha.	08	03	2018	
 <small>Ministerio de la Defensa</small>					

**Continua Ficha Técnica de Producto ... HAMBURGUESA DE RES**

	Componentes	Valor	Parámetro	Estandar	
				% min	% máx
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
	Grasa, en fracción de masa .	28 % máx	Grasa, en fracción de masa		40
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa		90
	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Almidón, en fracción de masa		8
	Proteína no cármica, en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cármica, en fracción de masa		6
<p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embalado).</p> <p>Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="margin-left: 20px;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>					
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.				
6	Se ajusta Información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr. además se adiciona información del código 200000341.				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel <b>Juan Carlos Riveros Pineda</b>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		 <small>Comando en Jefe de las Fuerzas Armadas</small>	
		Versión No 00		Página 11 de 54	
		Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Comando en Jefe de las Fuerzas Armadas</small>	
		Versión No. 00		Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07	2018

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALCHICHÓN ESTANDAR (TRADICIONAL)</b>	
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000672 / 200000671 / 200000990
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concncentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																				
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18		Grasa, en fracción de masa		50	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro*	Estándar																				
		% mín	% máx																			
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18																				
Grasa, en fracción de masa		50																				
Humedad, en fracción de masa		45																				
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>&lt; 10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325</p>	Requisito	m	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	< 10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	< 10					
Requisito	m																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-																					
Recuento de coliformes UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	< 10																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	< 10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<p>Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.5 mg/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Contenido máximo	Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																	
Contaminante	Contenido máximo																					
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																					
Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos																					
Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.																					

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 12 de 54	
						Versión No 00		Fecha.	
						08	03	2018	
									

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 2 de 3	
						Versión No 00		Fecha:	
						12	07	2018	
									

Normativos	Decreto 2162 de 1983. Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).
------------	---

	Presentación del Producto	Empaque al vacío de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>- 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)</li> <li>- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul>
	<p>Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP, certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</p>

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
		Código: CT-FO-21	Página 13 de 54
		Versión No 00	08
		Fecha:	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
		2018	

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b>Código</b> SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 20000760 / SAP 200001664</p> <p><b>Clasificación</b> Embutidos</p> <p><b>Descripción del Producto</b> Producto cárnico procesado, cocido, embulido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.</p>

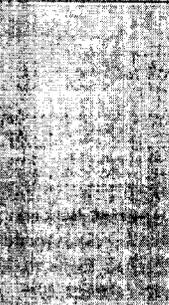
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<p><b>Ingredientes</b> Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional</p> <p><b>Requisitos Físicoquímicos</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización)</p> <p><b>Requisitos Microbiológicos</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de serotipos mesófilos UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>180 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>180</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> subgrupo patógeno, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Absencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Absencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Yersinia enterocolitica</i></td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización)</p> <p><b>Requisitos Nutricionales</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>MACRONUTRIENTE</th> <th>PARAMETROS PROMEDIO DESTINACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>20.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>72.0</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>6.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>141</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2016. Para Jamón.</p> <p><b>Otras características del producto</b> Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	Requisito	n	m	M	c	Recuento de serotipos mesófilos UFC/g	3	-	180 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	180	500	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> subgrupo patógeno, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Absencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 25 g	3	Absencia	-	-	Recuento de <i>Yersinia enterocolitica</i>	3	< 10	-	-	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS PROMEDIO DESTINACIÓN	Proteína (%)	20.4	Humedad (%)	72.0	Grasas (%)	6.6	Carbohidratos (%)	0.0	Calorías (kcal)	141
Componentes	Valor																																																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																																																
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																																																
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																																																
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																																																
Requisito	n	m	M	c																																																													
Recuento de serotipos mesófilos UFC/g	3	-	180 000	1																																																													
Recuento de coliformes UFC/g	3	180	500	1																																																													
Recuento de <i>Escherichia coli</i> subgrupo patógeno, UFC/g	3	< 100	-	-																																																													
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> UFC/g	3	<10	100	1																																																													
Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Absencia	-	-																																																													
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 25 g	3	Absencia	-	-																																																													
Recuento de <i>Yersinia enterocolitica</i>	3	< 10	-	-																																																													
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS PROMEDIO DESTINACIÓN																																																																
Proteína (%)	20.4																																																																
Humedad (%)	72.0																																																																
Grasas (%)	6.6																																																																
Carbohidratos (%)	0.0																																																																
Calorías (kcal)	141																																																																

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 14 de 54	
						Fecha.	08	03	2018



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 2 de 3	
						Fecha:	12	07	2018



		actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, saco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días

	CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquileador/ Comercializador	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto (Vigente)</li> <li>• 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)</li> <li>• Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> </ul>
---	---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
-----------------------------------	---------------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 15 de 54	
						Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 1 de 3	
						Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHA MANGUERA			
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542			
	Clasificación	Embutidos			
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.			

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>				Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																										
		% min	% máx																																									
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																											
Grasa, en fracción de masa		28																																										
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																										
Almidón, en fracción de masa		6																																										
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																										
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para producción carnes procesadas cocidas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>A</th> <th>B</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt; 100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> sulfuro sulfuro UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 75 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénica</i> 75 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g</td> <td>5</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325</p>				Requisito	A	B	M	C	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	100	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	5	500	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	< 100			Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> sulfuro sulfuro UFC/g	5	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> 75 g	5	Ausencia			Detección de <i>Listeria monocitogénica</i> 75 g	5	Ausencia			Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	5	< 10		
Requisito	A	B	M	C																																								
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	100	100 000	1																																								
Recuento de coliformes UFC/g	5	500	500	1																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	< 100																																										
Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> sulfuro sulfuro UFC/g	5	< 10	100	1																																								
Detección de <i>Salmonella</i> 75 g	5	Ausencia																																										
Detección de <i>Listeria monocitogénica</i> 75 g	5	Ausencia																																										
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	5	< 10																																										
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12.1</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60.2</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>14.3</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>2.3</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (cal)</td> <td>186</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Seleccionada</p>				MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DEVIACION	Proteína (%)	12.1	± 0.2	Humedad (%)	60.2	± 0.4	Grasas (%)	14.3	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.3	--	Calorías (cal)	186	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																											
	PROMEDIO	DEVIACION																																										
Proteína (%)	12.1	± 0.2																																										
Humedad (%)	60.2	± 0.4																																										
Grasas (%)	14.3	± 0.1																																										
Carbohidratos (%)	2.3	--																																										
Calorías (cal)	186	--																																										

H.D.

2/10

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 16 de 54	
						Versión No 00		Fecha.	
						08	03	2018	
									

**Continua Ficha Técnica de Producto ... SALCHICHA MANGUERA**

	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto vigente.</li> <li>- 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).</li> <li>- HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul> <p>Puede presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>AGOSTO DE 2021</b>	
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	
1	Versión Inicial	

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		Página 17 de 54			
		Versión No 00		Fecha: 08 03 2018			
		Fecha: 08 03 2018		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>			

<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>						
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>		
		Versión No. 01			Página 1 de 3	
		Fecha:	26		03	2021

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALCHICHA PERRO</b>	
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	<b>Clasificación</b>	Embutidos
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																							
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th>Regulador</th> <th>A</th> <th>B</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de bacterias aerobias UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de enterococos en sus cepas no patógenas UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de especies Coliformos sulfuro reductores UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, TS/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes, TS/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Requisito de Escherichia Coli/g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">           A = número de unidades que se van a analizar            B = más número permitido para identificación de buena calidad            C = mayor número permitido para identificación de buena calidad            - = número de unidades permitidas con requisitos máximos y 0         </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325</p>	Regulador	A	B	M	C	Requisito de bacterias aerobias UFC/g	1	100	100 000	1	Requisito de coliformes UFC/g	1	100	100 000	1	Requisito de enterococos en sus cepas no patógenas UFC/g	1	100	100 000	1	Requisito de especies Coliformos sulfuro reductores UFC/g	1	100	100 000	1	Detección de Salmonella, TS/g	1	Ausente	-	-	Detección de Listeria monocitogenes, TS/g	1	Ausente	-	-	Requisito de Escherichia Coli/g	1	10	-	-
Regulador	A	B	M	C																																					
Requisito de bacterias aerobias UFC/g	1	100	100 000	1																																					
Requisito de coliformes UFC/g	1	100	100 000	1																																					
Requisito de enterococos en sus cepas no patógenas UFC/g	1	100	100 000	1																																					
Requisito de especies Coliformos sulfuro reductores UFC/g	1	100	100 000	1																																					
Detección de Salmonella, TS/g	1	Ausente	-	-																																					
Detección de Listeria monocitogenes, TS/g	1	Ausente	-	-																																					
Requisito de Escherichia Coli/g	1	10	-	-																																					
<b>Requisitos Nutricionales</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">12.3</td> <td style="text-align: center;">± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">83.9</td> <td style="text-align: center;">± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Colonias (local)</td> <td style="text-align: center;">176</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Perro, seleccionada</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DEVIACION	Proteína (%)	12.3	± 0.2	Humedad (%)	83.9	± 0.4	Grasa (%)	13	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.5	--	Colonias (local)	176	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DEVIACION																																							
Proteína (%)	12.3	± 0.2																																							
Humedad (%)	83.9	± 0.4																																							
Grasa (%)	13	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	2.5	--																																							
Colonias (local)	176	--																																							
<b>Otras características</b>	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		
				Versión No 00	Página 18 de 54	
				Fecha.	08	03
						

**Continua Ficha Técnica de Producto ... SALCHICHA PERRO**

del producto	actualizaciones, así como también de la Resolución 2608 de 2009 con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--------------	---

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto vigente.</li> <li>- 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)</li> <li>- HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul> <p>Puede presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	---------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 20 de 54	
						Fecha.	08	03	2018
									

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 2 de 3	
						Fecha:	12	07	2018
									

		<p> Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervicero</p>
	Otras características del producto	<p> El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="text-align: center;"><u><b>Piomo 0,5 mg/Kg máximo</b></u></p>
	Contenido	<p> SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr            SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr            SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr</p>
	Requisitos Normativos	<p> Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.</p>

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p> SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.            SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.            El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.            En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
	Empaque	<p> El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.</p>
	Rotulado	<p> El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
	Vida Útil	<p> Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días</p>

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<p> El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)-</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> </ul> <p> También puede presentar:</p>

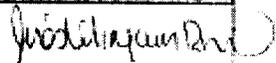
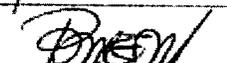
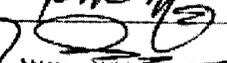
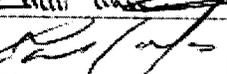
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 21 de 54	
						Fecha:	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							
						Código: PA-FO-75		Página 3 de 3	
						Fecha:	12	07	2018

Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

**FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																				
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																			
1	Versión Inicial.																																			
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr. ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" data-bbox="483 1150 1328 1312"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12% mín.</td> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>20% mín</td> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Humedad cruda, en fracción de masa</td> <td>80% máx</td> <td>Humedad en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % mín</td> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3% máx</td> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de sachichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para sachichón cervicero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1326 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p style="text-align: center;"><b>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</b></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto</p>	Componentes	Valor	Parámetro	Seleccionada					% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12% mín.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa	20% mín	Grasa, en fracción de masa		45	Humedad cruda, en fracción de masa	80% máx	Humedad en fracción de masa		43	Almidón en fracción de masa	6 % mín	Almidón en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3% máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2
Componentes	Valor	Parámetro	Seleccionada																																	
			% mín	% máx																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12% mín.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20																																	
Grasa, en fracción de masa	20% mín	Grasa, en fracción de masa		45																																
Humedad cruda, en fracción de masa	80% máx	Humedad en fracción de masa		43																																
Almidón en fracción de masa	6 % mín	Almidón en fracción de masa		10																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3% máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Gardone	19 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19 MARZO 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 MARZO 2020	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 22 de 54	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
 <small>Ministerio de Defensa y Estrategia</small> <b>de la Defensa</b> <small>MINISTERIO DE DEFENSA Y ESTRATEGIA</small>									

### CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. 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.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

Nota 1: Teniendo en cuenta la contingencia de orden público presentada en el país, se hace necesario tener flexibilidad en los menús debido a la afectación presentada en la demanda de producto tales como proteínas (huevo, res, pollo y cerdo) y farináceos (azúcar, harina y granos), hasta tanto no se normalice la situación actual; Que en todo caso se suministrara de acuerdo a la minuta patrón garantizando la tabla nutricional y de gramaje, lo anterior deberá ser concertado con cada unidad militar.

Nota 2: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

Nota 3: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

Nota 4: Los pesos de los productos determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30 a 50% de su peso bruto.

**SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHA TECNICA ANEXAS AL PRESENTE DOCUMENTO.**

#### REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TITULO</b>  <b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Código: CT-FO-21		Página 23 de 54			
		Versión No 00		Fecha.			
		08	03	2018	 <small>Grupo Social y Educativo de la Defensa</small>		

- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente 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.

#### REQUISITOS PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES: LEY 2046 DE 2020 – DECRETO 248 DE 2021

- ✓ **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 24 de 54	
						Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018				
		 <small>General Staff and Directorate of Defense</small>							

productores de la Agricultura campesina, familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

- ✓ **Puntajes adicionales facultativos:** La Entidad cada vez que requiera productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación, asignará los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007.

No.	FACTOR DE PUNTUACIÓN ADICIONAL FACULTATIVO	PUNTAJE
1	El oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria- UPRA. Criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la Entidad contratante en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.	6%

#### REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con termoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 25 de 54	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística regional Suroccidente 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.

PROCESO						GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
		TITULO				ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
										Versión No 00			
										Fecha.		08	03

El Contratista debe garantizar:

- 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.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de seguridad y defensa del grupo abastecimientos de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

#### Obligaciones Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 27 de 54	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018



18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL 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 Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

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 o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

**Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

**Nota 1:** El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación**, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

**A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:**

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00	Página 28 de 54		
						Fecha.	08	03	2018
									

**#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$**

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo "Correo", el buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

**#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$**

**Nota importante:** De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

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

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 29 de 54	
					Fecha.	08	03
					 <small>Grupo Social y Relaciones de la Defensa</small>		

mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.

17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.

19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario).

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación 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: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

#### NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

#### NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente 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 Suroccidente 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.

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00	Página 30 de 54		
						Fecha.	08	03	2018
									

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 la Profesional Catering de la Regional 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, el técnico de servicios.

**SUPERVISIÓN:** La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico de servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

**NOTA:** En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.

**2.4 PRESUPUESTO OFICIAL:** El presupuesto del proceso de contratación es de **NOVECIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 990.000.000) INCLUIDO IVA** con cargo al presupuesto de vigencia 2022. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con Certificado de Disponibilidad presupuestal **No. 3122 del 26 de Enero de 2022.**

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Versión No 00	Página 31 de 54
		Fecha.	08	03	2018
					

Se hace la respectiva aclaración de que de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018 por el cual se adiciona el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 se establece en el parágrafo lo siguiente: "No es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto del proyecto de pliego de condiciones".

**NOTA 1:** la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global.

**NOTA 2:** El Contratista deberá guardar reserva en los precios que se pacten con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

### 2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

El presente proceso se encuentra respaldado con la Certificado de Disponibilidad presupuestal No. 3122 del 26 de enero de 2022 por un valor de **NOVECIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 990.000.000) INCLUIDO IVA.**

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM Víveres Comedores	A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas.	Propios	20	CSF

**NOTA 1:** la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera GLOBAL por el valor del presupuesto oficial asignado.

**2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:** El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar su valor.

**2.7 LUGAR DE SUMINISTRO DE LOS BIENES:** De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de suministro será en los siguientes lugares:

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Armenia / Quindío

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 32 de 54	
						Versión No 00		Fecha.	
						08	03	2018	
									

Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindío
<b>BRIGADA 23</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CIUDAD / DEPARTAMENTO</b>
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	BASER 23	Pasto / Nariño
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GM CAB	Ipiales / Nariño
<b>BRIGADA 29</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CIUDAD</b>
Comedor Aglo A.S.P.C N° 29	Batallón A.S.P.C N° 29	Popayán / Cauca

**NOTA 1:** Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

#### NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, unidades de negocio o unidades militares siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

#### NOTAS GENERALES

**Nota 1:** La Agencia Logística regional Suroccidente 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 2:** 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.

**2.6 FORMA DE PAGO:** El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará mediante pagos parciales así: Dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previos cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TITULO</b>  <b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Código: CT-FO-21		 <small>Grupo de Estudios e Investigaciones de la Defensa</small>	
		Versión No 00		Página 33 de 54	
		Fecha.	08	03	2018

- a) Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.
  - b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
  - c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
  - d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Fosyga y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
  - e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
  - f) Informe de supervisión.
  - g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
  - h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago donde contenga:
    - Nombre o Razón Social
    - Numero de Nit.
    - Entidad Financiera
    - Número de cuenta
    - Clase de cuenta (Ahorros o corriente)
- Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DEL TESORO NACIONAL**, cancelará los valores debidos dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo de la facturación de los bienes recibidos, el valor pactado en el presente contrato será cancelado en pagos parciales según PAC, de acuerdo a la facturación presentada.

**Nota 1:** Para los pagos, el contratista deberá presentar la factura en original o documento equivalente a factura de venta, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

- ☐ Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- ☐ Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- ☐ Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- ☐ Fecha de su expedición.
- ☐ Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- ☐ Valor total de la operación.
- ☐ El nombre del impresor de la factura.
- ☐ Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de las literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		
				Versión No 00	Página 34 de 54	
				Fecha.	08	03
						

**Nota 2:** Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**, La Vigencia de la Resolución de Facturación es de dos (02) años.

**Nota 3:** El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL 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 Programa Anual de Caja (PAC).

**Nota 4:** A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL 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 Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

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 o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

**Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

**Nota 1:** El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación**, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

**A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:**

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		
		Código: CT-FO-21	Página 35 de 54	
		Versión No 00	Fecha.	08
				

**#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$**

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo "Correo", el buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de

Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto:

**#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$**

**Nota importante:** De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

**Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

**Nota 6:** El proveedor debe aportar cada tres meses certificación bancaria actualizada.

A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

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

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.  
 Resolución 2674 de 2013  
 Resolución 3651 de 2014  
 Decreto 3075 de 1997  
 Res. Min protección social 5109 de 2005.  
 Decreto 1500 de 2007  
 Decreto 2162 de 1983  
 Resolución 2606 de 2009

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 36 de 54	
				Fecha.	08	03	2018
							

Resolución 3709 de 2015  
 Resolución 2690 de 2015  
 NTC 1325

**EXPERIENCIA REQUERIDA**

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con los contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, los cuales deberán cumplir con el código para Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel en el grupo en el que se piense participar, el cual se relaciona a continuación:

CARNES FRIAS	50111200
--------------	----------

**EXPERIENCIA ESPECÍFICA:** El proponente debe acreditar experiencia específica para el grupo en el que desee ofertar de la siguiente forma:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el **sector público**, se debe anexar certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme para el año 2021 y/o 2022 en el evento en que se haya efectuado la renovación, en el cual se encuentre reportado la ejecución de contratos cuyo objeto y cuantía tenga relación con el objeto y el presupuesto del presente proceso contractual. El oferente debe anexar copia del contrato y/o acta de liquidación en la cual contenga 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.

2. Para efectos del sector privado, en cumplimiento del Parágrafo 5 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, el proponente podrá acreditar la experiencia adquirida a través de la ejecución de contratos con particulares, por lo cual aportará copia del respectivo contrato y copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, y copia de la Resolución de la Facturación de la DIAN. Para el caso de facturas estas deberán estar aceptadas de conformidad con el artículo 733 del Decreto 410 de 1971, Código de Comercio.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

- La experiencia se acreditará con las copias de los contratos y/o facturas cuyo sumatorio total sea igual o superior el presupuesto del proceso.
- Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.
- Que el objeto de los contratos ejecutados se enmarque en el requerido por la entidad.

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. O de acuerdo a su porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 37 de 54	
				Fecha.	08	03	2018
							

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia.

**JUSTIFICACION:** Experiencia: Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y/o servicios descritos en el proceso contractual, para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación mínimo el 100% de la cuantía del presupuesto y su objeto.

**ACUERDO MACRO DE PRECIOS:** No aplica para el presente proceso contractual

**2.7 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:** El contrato a suscribirse será de suministro.

**2.8 ORDENADOR DEL GASTO:** En cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2225 del 30 de Octubre del 2017, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente será el señor **Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ**, por el cual se nombra en la planta de personal a un oficial de las Fuerzas Militares, el ordenador del gasto para el proceso contractual.

Teniendo en cuenta que el Director de la Regional se encuentra en el disfrute de su turno de navidad durante el periodo comprendido entre el catorce (14) de enero y hasta el veintiuno (21) de enero de dos mil veintidós (2022), sus funciones son asumidas por la **PD FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA** Coordinadora Administrativa, la cual es encargada de las funciones de la Dirección Regional Suroccidente mediante Resolución No.0011 del 12 de enero de 2022.

### 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

#### 3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA, con fundamento en lo establecido en las siguientes normas:

**Ley 1150 de 2007** artículo 2 "DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección... numeral 2 "**Selección abreviada.** La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual."

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato,

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00	Página 38 de 54		
				Fecha.	08	03	2018

que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

Decreto 1082 de 2015. Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Artículo 2.2.1.2.1.2.2., el cual indica las reglas aplicables a la subasta inversa, así:

- “1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.
5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la Entidad Estatal debe aplicar las reglas del numeral 1 al 5 del artículo 2.2.1.2.2.9 del presente decreto.”

Adicionalmente el presente proceso contractual estará sujeto al cumplimiento de los fines y principios establecidos en la contratación estatal contemplados en la Ley 80 de 1993 y literal a, numeral 2 artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

**Requisitos mínimos a tener en cuenta el día y fecha programados para llevar a cabo la Subasta.**

Periodicidad de los lances	Margen mínimo para mejorar la oferta durante la Subasta	La presente subasta iniciara con el precio más bajo
5 Minutos	3%	A partir del menor valor presentado por uno de los oferentes el resto de participantes iniciaran la mejora de su oferta.

**4. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES: NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL**

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo No 2.2.1.2.4.2.2. Por la cuantía del proceso que se está desarrollando no es susceptible de ser limitado a MIPYMES, ya que para la fecha actual la cuantía del mismo es menor a US\$125.000 dólares liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Se hace la respectiva aclaración que a la fecha no se ha publicado por la citada entidad la respectiva cuantía o umbral para la limitación a MIPYMES.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 39 de 54	
						Fecha.	08	03	2018
				 <small>Grupo Social y Educativo de la Detención</small>					

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015 la entidad realizará convocatoria limitada a MIPYME nacional domiciliada en el Departamento del Valle del Cauca, lugar donde se va a ejecutar el contrato. La MIPYME debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa.

Una vez se de apertura y se cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas Mipyme. Del Decreto 1082 de 2015, la estructura financiera será de acuerdo a la norma señalada, sin embargo, si no se cumple con los requisitos y la convocatoria no es limitada a Mipymes la estructuración financiera corresponderá de conformidad con lo establecido en el mismo precepto legal.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, las MIPYMES, deben presentar a más tardar en la fecha establecida en el Anexo 1 “Datos del proceso” la manifestación de interés de limitar el proceso a mipymes diligenciando el Formulario No. 7 y, con la siguiente documentación:

1. Certificación del contador o revisor fiscal, según sea el caso, en la cual se señale la condición de MIPYME, y su tamaño empresarial (micro o pequeña o mediana empresa).
  2. Certificado de Cámara de Comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio. Si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio o Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural sin establecimiento de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad, con el fin de acreditar mínimo un año de existencia.
- De no haberse recibido al menos tres (3) manifestaciones de interés de micros, pequeñas o medianas empresas, cumpliendo con los requisitos establecidos, se adelantará la convocatoria de forma pública.

#### **5. LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL.**

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.

#### **6. INCENTIVOS EN PROCESOS DE CONTRATACION EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1618 DE 2013.**

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015 que establece Puntaje Adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad se dará aplicación a lo siguiente:

**Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Adicionado por el Decreto 392 de 2018, art. 1. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad.** En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 40 de 54	
		Fecha.	08	03	2018
					

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

**Parágrafo.** Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

**Artículo 2.2.1.2.4.2.7. Adicionado por el Decreto 392 de 2018, art. 1. Seguimiento durante la ejecución del contrato.** Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.

Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

**Parágrafo.** La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presentes los casos de fuerza mayor o caso fortuito.

**7. LEY 2046 DE 2020: POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS.**

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido a la Ley 2046 del 2020 y el Decreto 248 del 2021, los cuales tienen el propósito de incrementar la adquisición de los productos agropecuarios provenientes de pequeños productores agropecuarios y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, se establece puntaje adicional y

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 41 de 54	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					 <small>Grupo Secretaría General de la Defensa</small>

estrategias de ponderación que mejoren la calificación de proponentes cuando presenten contratos de proveeduría suscritos con productores nacionales (...), esto, como se detalla a continuación:

Por lo antes expuesto, podrá establecerse un diez por ciento (10%) de puntaje adicional, a los proveedores que realicen el suministro que se pretenda contratar vinculando pequeños productores. Además para garantizar el derecho a la igualdad de los pequeños productores, los contratos de proveeduría que se presenten respecto de ellos podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante las secretarías de agricultura de sus respectivas entidades territoriales.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021 será necesario que los oferentes acrediten que se ha suscrito una Promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

**Parágrafo.** En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

### Esquema de Puntajes Adicionales

De conformidad con el Artículo 2.20.1.2.1 del Decreto 248 de 2021 se fijarán **Puntajes adicionales obligatorios** cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

**a) Cuota Parafiscal.** Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

**b) Proveedor Directo.** Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario (RUT), en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

**Parágrafo 1º.** Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO  <b>ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS</b>	Código: CT-FO-21		 Grupo Social y Económico de la Defensa	
		Versión No 00			Página 42 de 54
		Fecha.	08		03

evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

**Parágrafo 2°.** Para acreditar la calidad **pequeño productor** se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC, en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales, o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

### **Puntajes Adicionales facultativos**

De conformidad con el **Artículo 2.20.1.2.2 del decreto 248 de 2021** señala que se podrán asignar los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

**a) Zonificación de Aptitud Productiva.** Se podrá asignar el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural y Agropecuaria (UPRA), criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la (s) entidad (es) contratantes en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.

**b) Usuarios del sistema de extensión agropecuaria.** Se podrá asignar seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, sean usuarios del servicio público de extensión agropecuaria enmarcado en la Ley 1876 de 2017, cuando aplique. Este se acreditará a través de constancia emitida por el respectivo prestador del servicio de extensión agropecuaria.

**Parágrafo.** Para acreditar la calidad de productor nacional se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título que señala lo siguiente:

"Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional".

Así mismo el **Artículo 2.20.1.2.3 del decreto 248 de 2021 establece un Puntaje adicional al pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria Local y/o sus organizaciones, ello implica que se asignará un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del decreto 248 de 2021, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 43 de 54	
		Fecha.	08	03	2018
					

**Parágrafo 1°. Productor agropecuario local** es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.

**Parágrafo 2.** Para acreditar la **calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria** se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2° del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título que señala lo siguiente:

“Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC, en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales, o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación”.

**Parágrafo 3°.** Para acreditar la calidad de **productor agropecuario local**, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

**Parágrafo 4°.** En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.

#### **8. CRITERIOS DE DESEMPATE LEY 1150 DE 2007 PARÁGRAFO 4, ADICIONADO POR EL ART. 3 DE LA LEY 2040 DE 2020.**

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido parágrafo 4 de la Ley 1150 de 2007, que adiciona un criterio de desempate, se dará aplicación a lo siguiente:

**Criterio de desempate.** En los procesos de contratación públicos, en caso de empate en la puntuación de dos o más proponentes, se preferirá a aquel que demuestre la vinculación del mayor porcentaje de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Para los efectos de este parágrafo solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellos adultos mayores objeto de esta Ley que hayan estado vinculados con una anterioridad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Dado el caso en que el contrato público haya sido obtenido con ocasión a esta forma de desempate, el empleador deberá mantener el mismo porcentaje de adultos mayores trabajadores al interior de la empresa durante la vigencia de ejecución del contrato. En caso contrario no podrá hacer uso de este beneficio en cualquier otro contrato que celebre con el Estado dentro de los 5 años siguientes a la terminación del contrato.

Para estos efectos, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes que cumplan con lo aquí señalado a la fecha de cierre del proceso de selección.

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
		TÍTULO		Código: CT-FO-21			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Versión No 00		Página 44 de 54	
				Fecha.	08	03	2018

**9. NORMATIVIDAD SOBRE ESTUDIOS PREVIOS:** Ley 1150 de 2007 artículo 2 “DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del oferente adjudicatario se efectuará con arreglo a las modalidades de selección... numeral 2 “Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.”

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

### 10.1 Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. *Subsección 6 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 anexo adjunto al presente estudio y documentos previos. **Ver documento Adjunto.**

**Económico:** La solicitud de cotizaciones a empresas del sector que suministran los productos requeridos por la entidad aclarando los puntos de entrega a fin de contar con cotizaciones más reales por parte de las mismas.

**Técnico:** Las empresas del sector consultadas y que aportaron cotización se encuentran inscritas y vigente su actividad conforme la cámara de comercio donde figuran registradas, por lo tanto es claro que cumplen con los requisitos técnicos que permitan dar cumplimiento al objeto contractual, también se deja claro al momento de solicitar las cotizaciones las especificaciones técnicas de cada uno de los productos a fin de que los proponentes tengan claro, que es lo que se está solicitando y analicen si pueden cumplir con el suministro de este producto.

**Regulatorio:** La entidad estatal debe identificar la regulación aplicable al objeto del presente proceso de contratación, por lo tanto se solicitan en los requisitos técnicos el cumplimiento a las normas sanitarias que se encuentren vigentes y en los riesgos se establece que el contratista que llegase a surgir del presente proceso deberá estar acorde a los cambios que lleguen a surgir. También es claro que las cotizaciones que se han recibido son actuales por lo tanto se tuvo en cuenta al momento de solicitarlas que fueron durante el año en curso.

**Estudio de la Oferta:** Para la elaboración del estudio, se realizó cotización a través de la plataforma SECOP II del cual no se recibió cotización alguna dentro del término señalado, razón por la cual la entidad procedió a solicitar cotización de forma directa a empresas del sector que suministran el producto requerido por la entidad, y cuyas cotizaciones forman parte integral de los estudios de mercado correspondientes.

## 11. ANÁLISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y EL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO (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. La determinación de los aspectos relacionados con el precio promedio y oferentes en el mercado nacional y/o local que están en capacidad de ofertar los productos requeridos, teniendo en cuenta las Cotizaciones actuales.

Para la elaboración del estudio de mercado, se procedió a solicitar cotizaciones para efectos del estudio de mercado a las siguientes sociedades:

NOMBRE	NIT	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
AGROCARNES DEL	16.511.170-5	CARRERA 3B NO. 8-61 BARRIO LAS MERCEDES	2413455

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21		
				Versión No 00	Página 45 de 54	
				Fecha.	08	03
		 <small>Grupo Superior y Alto Mando de la Defensa</small>				

PACIFICO ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO					
JUMBO - CENCOSUR COLOMBIA S.A.S	900.155.107	AV 9 No. 125-30	BOGOTA	-	6579797
RODRIGOROJAS.CASTILLO@CENCOSUD.COM.CO Precio Histórico-CONTRATO 014-044-2021					

De las cotizaciones allegadas se concluye que:

1. Los proveedores que presentaron cotizaciones son comerciantes y productores con capacidad de entrega en las jurisdicciones mencionadas.
2. Se verificó que los proveedores están cotizando los mismos requisitos técnicos.
3. Se verificó que las cotizaciones son de fecha de vigencia 2022.

Según el estudio realizado, el presupuesto estimado para esta contratación es el mencionado en el numeral 2.4 **PRESUPUESTO OFICIAL**, es decir, la suma de **NOVECIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 990.000.000) INCLUIDO IVA**, el cual se adjudicará de forma GLOBAL.

#### ESTUDIO DE MERCADO PRECIOS PROMEDIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION No 1 ELKIN TOBON	VALOR IVA	VALOR UNITARIO TOTAL	COTIZACION No 2 JUMBO GRUPO CENCOSUD	VALOR IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	PRECIO HISTORICO 014-044-2021 IVA INCLUIDO	PRECIO PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	Chorizo mixto x 50 gramos	UNIDAD	714	136,00	850	1.176	223	1399	695	981
2	Chorizo mixto x 80 gramos	UNIDAD	1134	216,00	1350	1.575	299	1874	1.095	1.440
3	Hamburguesa x 100 gramos	UNIDAD	1092	208,00	1300	3.024	574	3598	995	1.964
4	Salchichón estándar tradicional en barra x 500 gramos	KILO	8095	404,75	8500	17.091	855	17946	6.995	11.147
5	Jamón estándar tipo sándwich x 500 gramos	KILO	8992	1708	10700	22.681	4.309	26990	8.228	15.306
6	Salchicha manguera x 1000 gramos	KILO	6303	1197	7500	11.748	2.232	13980	5.528	9.003
7	Salchicha perro x 50 gramos	UNIDAD	546	104	650	1.058	201	1259	472	794
8	Salchichón cervicero barra x 500 gramos	UNIDAD	10476	524	11000	14.782	2.808	17590	N/A	14.295

**El producto se encuentra gravado con IVA**

**Nota 1:** La oferta económica no podrá superar el precio promedio de uno o cualquiera de los bienes, obras o servicios requeridos so pena del rechazo de la propuesta.

**Nota 2:** 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 3.** 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21			
				Versión No 00		Página 46 de 54	
				Fecha.	08	03	2018
 Grupo Social y Empresarial de la Defensa							

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

Teniendo en cuenta que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES dará apertura a un proceso de selección ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA para el ofrecimiento más favorable se aplicara lo concerniente a lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015 y la ley 1882 de 2018.

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SUBCLASE	TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MAS FAVORABLE		
		PPC	SUBASTA INVERSA	
LICITACIÓN				
SELECCIÓN ABREVIADA	CARACTERÍSTICAS UNIFORMES (CTUCU)	X	SUBASTA INVERSA	
	10% MENOR CUANTÍA	CTUCU	SUBASTA INVERSA	
	MENOR CUANTÍA		PPC	C/B
	DECLARATORIA DESIERTA		PPC	C/B
	ATENCIÓN DESMOVILIZADOS		MENOR PRECIO	
CONCURSOS DE MÉRITOS	CONSULTORÍA			
	CONCURSO ABIERTO	PTS D.A	CALIDAD	
	CONCURSO PRECALIFICADO	PTS PTD		
CONTRATACIÓN DIRECTA	RESERVADA		CONDICIONES DEL MERCADO	
	EXCLUSIVA			
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
	ARRENDAMIENTOS			
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES			

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

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica, para el ofrecimiento más favorable se verificarán los siguientes aspectos:

FINANCIERO:	Verificación	Habilitado / Inhabilitado
JURÍDICO:	Verificación	Habilitado / Inhabilitado
TÉCNICO:	Verificación	Habilitado /

PROCESO											
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN											
		TITULO  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Código: CT-FO-21				Página 47 de 54	
						Versión No 00				Fecha. 08 03 2018	

		Inhabilitado
ECONÓMICO:	Evaluación	Menor precio.

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

En cumplimiento con lo establecido, en el Decreto No.1082 de 2015, se han evaluado los siguientes riesgos a los que pueden estar expuestas las partes en la ejecución del contrato, 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.

**Tabla de estimación de riesgos previsibles CONPES 3714 de 2011\***

\*La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó la Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. 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.

Numero de riesgos a estimar	6	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Estimar</td> <td style="text-align: center;">Reiniciar</td> </tr> </table>	Estimar	Reiniciar
Estimar	Reiniciar			
Valor del contrato	\$ 990.000.000,00			
Total estimación del riesgo	\$ 904.860.121,66			

[Guardar reporte en formato pdf](#)

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Incumplimiento de lo ofertado	Medio-Alto	Alto	\$ 263.461.238,03	29,12%
Operacionales	Falla mecánica en transporte	Medio-Bajo	Medio-Alto	\$ 61.815.303,70	6,83%
Operacionales	Incidente o accidente en la ejecución del objeto del contrato	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Operacionales	Incumplimiento en la entrega de publicidad	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Operacionales	Disponibilidad de espacios físicos para la entrega de los productos	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Económico	Variación en los precios del mercado	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%

#### MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapas	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				Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento



TÍTULO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Código: CT-FO-21

Versión No 00

Página 48 de 54

Fecha.

08

03

2018



1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento o los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

PROCESO															
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN															
		TITULO  ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS										Código: CT-FO-21			
												Versión No 00		Página 49 de 54	
												Fecha. 08		03	
															

5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 50 de 54	
						Versión No 00	Fecha.	08	03
 <p>Unidad Social y Logística de la Defensa</p>									

#### 14. 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:

#### RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.</li> <li>- 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.</li> <li>- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.</li> </ul>	<p><b>Garantía Seriedad de la oferta:</b> Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Ítems, 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"> <li>- 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.</li> <li>- Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.</li> </ul>	<p><b>Suficiencia de cumplimiento del contrato:</b> Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Con ocasión a 1. Mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría ó 2. Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato</li> <li>- El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</li> </ul>	<p><b>Calidad de los elementos suministrados:</b> Por un valor equivalente al 50% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del mismo y 6 meses más; y de las prórrogas si las hubiere</p> <p><b>Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales:</b> Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.</p>

PROCESO							
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			Código: CT-FO-21		
					Versión No 00	Página 51 de 54	
					Fecha.	08	03
							

## 15. TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 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.

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTÍA	APLICA	NO APLICA
G3- MÉXICO	BIENES / SERVICIOS	\$146.992.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$19.108.843.00		X
COMUNIDAD ANDINA : PERÚ- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		
TLC COLOMBIA CHILE	BIENES/ SERVICIOS	\$616.448.000		
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.00		X
TLC AELC-EFTA: LIECHTENSTEIN- SUIZA	BIENES/SERVICIOS	\$616.448.000		
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.00		X
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCÍAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCÍAS Y CONSTRUCCIÓN			X
GUATEMALA				X
TLC CANADÁ	MERCANCÍAS/ SERVICIOS	\$714.000.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.396.882.00		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	\$457.683.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.645.862.00		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	\$560.408.000		X
	CONSTRUCCIÓN	14.010.191.000		X
COMUNIDAD ANDINA				

## 16. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Teniendo en cuenta que el Suministro es con destino a las Fuerzas Militares y en razón a la misión por ser considerada de Seguridad Nacional, es importante tener en cuenta que la empresa no debe divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegare a conocer, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

## 17. CLAUSULA DE INDEMNIDAD:

En cumplimiento con lo establecido, se debe incluir en el 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 de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrán 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 comunicara lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la 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

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
		TÍTULO				Código: CT-FO-21			
						Versión No 00			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS				Fecha.	08	03	2018

y oportunamente la defensa de la Agencia Logística esta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al Contratista, quien pagara 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.

### 18. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES.

Se certifica que los valores y los servicios, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del año 2022.

Código (SIC/PSI, la serie código correspondiente)	Descripción	Fecha estimada de inicio de ejecución de servicios	Fecha estimada de presentación de cuentas	Quantía estimada del contrato (valor)	Quantía estimada del contrato (valor) o del contrato	Modales de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	(Se requiere ejecución futura?)	Estado de ejecución de ejecución o futura	Unidad de centralización (del contrato)	Libramiento	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Carrera electrónica del responsable	Observaciones
REGIÓN SUROCCIDENTE	SUMINISTRO DE BIENES PARA LOS COMANDOS DE TROPAS DE LA BRIGADA BAMBACÓ Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR DEL REGIÓN DE LA REGIÓN SUROCCIDENTE	1	1	0	0	COF-07	0	0	0	0	0	REGIÓN SUROCCIDENTE	CO-VAO-2020	Ana María Arce Pareda	0812345678	0812345678	

### 19. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Se debe establecer las prestaciones debidas por ambas partes y del supervisor del contrato, las cuales son convenidas y acordadas en el contrato.

#### 19.1 OBLIGACIONES POR PARTE DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II.
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. Iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS			
		Código: CT-FO-21		Página 53 de 54	
		Versión No 00	08	03	2018
		Fecha.	08	03	2018
					

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
20. **El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.**
21. El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
22. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
23. El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.
24. El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

## 19.2 DE LA AGENCIA LOGISTICA

1. Para efectos de solicitud de cualquier tipo de requerimiento ante la AGENCIA LOGISTICA solo se encuentran autorizados el señor DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y el(la) señor(a) SUPERVISOR(A) DEL PRESENTE CONTRATO. Por consiguiente no se acepta que funcionarios o personal ajeno al proceso soliciten requerimientos de cualquier índole, condición o tipo; esto con el fin de canalizar el proceso y tener el control del presente contrato por las personas anteriormente señalados.
2. Pagar el valor del presente Contrato.
3. Asignar el supervisor, a través de quien la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE mantendrá interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.
4. Recibir el objeto del presente Contrato, por intermedio del supervisor del contrato.

Cordialmente,

ORDENADOR DEL GASTO

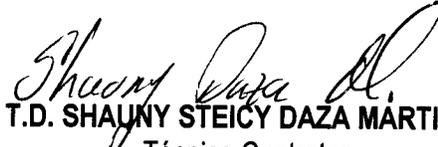
  
 Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ  
 Director de la Regional Suroccidente

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</p>	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS							
						Código: CT-FO-21		Página 54 de 54	
						Versión No 00	Fecha.	08	03

**COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR**

  
**T.D. EDUARDO NARVAEZ**  
 Técnico servicios

**COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR**

  
**T.D. SHAUNY STEICY DAZA MARTINEZ**  
 Técnico Contratos

**COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR**

  
**P.D. ANA MARIA MORENO**  
 Profesional presupuesto y cartera

  
 Elaboró: T.D. Shauny Steicy Daza M.  
 Técnico contratos

  
 Reviso: P.D. Leonel Mosquera Ortiz  
 Abogado Grupo Contratos