MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Barranquilla, 02-02-2021

N° 2021140940020843 ALRNT - OL- AYS -14094

PARA: P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Coordinadora de Contratos

DE: P. D Modesto Mendoza Silgado
Ingeniero de Alimentos

ASUNTO: Solicitud apertura proceso de selección abreviada subasta inversa electrónica adquisición de carnes frías

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de Selección abreviada subasta inversa electrónica para la ADQUISICIÓN DE CARNES FRÍAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Por valor de Doscientos Cincuenta Millones de Pesos MCTE ($ 250.000.000)

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Evaluador ------ P.D Leonar Reales Reales

Comité Técnico Estructurador ------ P.D Modesto Mendoza Silgado.
Evaluador ------- T.D Marina Castaño Marín

Comité Económico Estructurador --- P.D Angélica Roa Borre
Evaluador -- T.D Gustavo Gonzales

Supervisor de contrato serán los administradores de los comedores, y supervisores administrativos para el Lote 1 Tatiana Arias Caicedo y Lote 2 Isabel Murillo Ramírez

- Informe Técnico
- Análisis Económico del Sector.
- CDP N° 3821 del 19 de enero de 2021 por valor de Doscientos Cincuenta Millones de Pesos MCTE ($ 250.000.000), Rubro A-05-01-01-002-001 Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceite y Grasas

- 6 Cotizaciones.
- Soporte SAP
- Soporte PAA

P. D MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos

Reviso: P.D Cajol Santafé Ramón
Coordinadora de abastecimientos

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Regional Norte

Fecha: 02 de Febrero 2021.

DEPENDENCIA: Catering Regional Norte

OFICINA PRINCIPAL REGIONAL: NORTE

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

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 catering de estas fuerzas con las que se suscribió los anteriores contratos, y en cumplimiento de ellos, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad, proveyendo los requerimientos de cada una de las unidades tácticas.

El 2020 ha sido un año complejo para todos los sectores y el sector cárnico, en especial, es uno de ellos. Según estadísticas de la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan) (Federación Nacional de Ganaderos), el consumo per cápita de las carnes rojas presenta un decrecimiento aparente del 7 % en los últimos cinco años, frente a un crecimiento aparente del 37 % de las carnes blancas en el mismo periodo, es por eso que ya desde antes de la pandemia muchas empresas han estado trabajando por encontrar nuevas formas de adaptarse a los requerimientos de los consumidores. Carnes Frías
De hecho, de acuerdo a datos de Fedegan (Federación Nacional de Ganaderos) el consumo per cápita aparente de carnes frías ha pasado de 2.5 Kg en 2016 a 4.3 Kg en 2019, lo que según Berna "se debe a las propuestas innovadoras que las industrias del sector de carnes frías ha desarrollado, ofreciendo alternativas fáciles y prácticas para el consumo de nuestros productos en cualquier momento del día".

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte ubicada en Barranquilla Atlántico, requiere la adquisición de carnes procesadas o carnes frías para consumir, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística en cuanto al servicio de suministro de comida caliente, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales (INVIMA, ICA, Secretarias de Salud Municipales y Departamentales), la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para el almacenamiento, alistamiento, preparación, manipulación, cocción y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada comedor o catering pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos que deben de cumplir con condiciones y cantidades establecidas de calidad, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso y poder adquirir carnes frías para abastecer los catering administrados por la agencia logística de las fuerzas militares regional norte.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de cárnicos, carnes frías, embutidos y carnes procesadas, autorizados por el Ministerio de Salud y Agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades

Militares de las Brigadas 2, 10 y 11 que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la Región Caribe jurisdicción de la Regional Norte.

GLOSARIO

CAD: Centro de Abastecimiento y Distribución

BPA: Buenas Prácticas de Almacenamiento

BPM: Buenas Practicas de Manufactura

CATERING: Hace referencia al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida de diversa índole.

ALFM: Agencia Logística de las Fuerzas Militares

ANTECEDENTES

En años anteriores se llevó a cabo contratación con los proveedores LA RECETTA, ESTELA YANCE SILVA, LUDYS ASCANIO ROPERO Y JAVIER OSWALDO RAMIREZ para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso objeto de este informe, en cumplimiento de los contrato interadministrativo N° 008 DIADQ - DIPER-2019, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 -00-A-COFAC – DISER - 2019 cuyo objeto es el servicio de alimentación diaria para el personal de soldados de aviación que prestan su servicio militar obligatorio siendo orgánicos de las unidades militares aéreas de CACOM-1, CACOM-2, CACOM-3, CACOM-4, CACOM-6, CATAM, CAMAN, GACAR, GAORI, GACAS, GAAMA, CLOFAC, CSFAC de acuerdo a menús previamente establecidos, servicio de alimentación para el personal de ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales administrativas y ceremoniales, de acuerdo a las condiciones propias del servicio requerido, celebrado con la Nación - Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

N° Proceso	N° Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
010 - 071- 2017	010 – 053 - 2017	No hubo observaciones
010 – 025 - 2018	010 – 029 - 2018	No hubo observaciones
010 – 025 - 2018	010 – 030 - 2018	No hubo observaciones

010 – 010- 2019	010 – 016 - 2019	No hubo observaciones
010 – 010- 2019	010 – 017 - 2019	No hubo observaciones
010 – 030- 2020	010 – 036 - 2020	No hubo observaciones
010 – 030- 2020	010 – 037 - 2020	No hubo observaciones

OBJETO A CONTRATAR

ADQUISICIÓN DE CARNES FRIAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

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

El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2019) CARNE ESPECIALIZADA PROCESADAS CON ADITIVOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2000) CARNE PROCESADAS Y PREPARADAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2005) CARNE PROCESADA CON ADITIVO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2023) CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ITEM	PRODUCTO	FICHA TECNICA	UNIDAD
1	SALCHICHA MANGUERA X 1.000 GRS	200001542	KILO
2	JAMON X 1.000 GR	200001873	KILO
3	SALCHICHON CERVECERO X 1.000 GRS	200001544	KILO
4	CHORIZO CERDO X 40 GR	200001769	UNIDAD
5	CHORIZO CERDO X 80 GR	200001767	UNIDAD
6	MORTADELA X 1.000 GR	200001493	KILO
7	HAMBURGUESA X 100 GR	200001733	UNIDAD
8	BUTIFARRA X 25 GR	200001773	UNIDAD
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	200001766	UNIDAD
10	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	200000755	UNIDAD

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

CERTIFICACIONES

CERTIFICACIONES FICHAS TECNICAS: El oferente debe aportar con su propuesta las certificaciones establecidas en las fichas técnicas de la entidad publicadas en la página del SECOP II

Si el oferente es distribuidor deberá presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente. A demás, deberá presenta acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA de la planta de proceso a la cual le comprará los productos solicitados en el presente proceso y que van a ser suministrados en los diferentes comedores de la Regional Norte. El acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA debe contener el CONCEPTO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON OBSERVACIONES en el cual no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. El acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente (Secretaria de Salud Municipal o Departamental) debe ser CONCEPTO FAVORABLE

CERTIFICACIÓN DE PROCEDENCIA: El oferente deberá aportar en su propuesta certificado de procedencia u origen de los productos a suministrar, es decir debe indicar la identificación del fabricante o productor. En caso de presentarse en calidad de comercializador debe acreditar la relación comercial con el fabricante o productor

CERTIFICADO DE FUMIGACION: El oferente deberá aportar con su oferta el certificado de la última fumigación del establecimiento o establecimientos de comercio, sucursal o agencia que el oferente cuente para la ejecución del contrato, con un tiempo no mayor a (3) tres meses, la empresa fumigadora debe tener la licencia de funcionamiento expedida por el ente de control correspondiente, dicha licencia deberá ser aportado con la propuesta.

CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA: El oferente ya sea productor, comercializador o distribuidor deberá aportar con su propuesta, acta de visita con concepto favorable o certificado de inspección sanitaria favorable expedida por el ente de control correspondiente a su actividad comercial del establecimiento de comercio con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, en caso de que el oferente presente varios establecimientos de comercio deberá aportar este documento para cada uno de los establecimientos que relacione en concordancia con la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA VEHÍCULOS: El oferente debe aportar con su propuesta un listado donde relacione mínimo un (1) vehículo con el (los) cual (es) contará para la ejecución del contrato que surja del presente proceso de selección indicando sus respectivas placas, además debe aportar

- Acta de Inspección sanitaria vigente para transporte de carnes o productos cárnicos, habilitado para este servicio por la autoridad competente en la materia.
- Certificación donde se manifieste claramente la disponibilidad de los vehículos (horario y plazo) para la ejecución del futuro contrato
- Documentos propios de cada vehículo (Tarjeta propiedad, Seguro Soat vigente, Seguro Riesgos).

INFORME SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El oferente deberá aportar con su oferta informe de seguridad y salud en el trabajo, el cual deberá estar certificado por la ARL, atendiendo lo regulado por el Decreto número 1072 de 2015 y Resolución N° 0312 de 2019, expedido por el Ministerio de Trabajo.

CERTIFICADOS MEDICOS OPERARIOS: El oferente deberá aportar los certificados médicos donde conste que los operarios están aptos para manipular alimentos de acuerdo a los resultados arrojados por los exámenes coprológicos, la certificación medica deberá tener una fecha de expedición igual o inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

En caso que en la ejecución del proceso el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

DOCUMENTOS A ENTREGAR EN LA PROPUESTA

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA: El oferente deberá indicar el establecimiento de comercio con el que cuenta para la ejecución del contrato, indicando su ubicación geográfica y dirección, este deben ser acorde o igual con los establecimientos de comercio o sucursal relacionados en el certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil de la cámara de comercio, este establecimiento de comercio y/o locales que el oferente relacione en su propuesta debe ser de acopio, procesamiento, producción o distribución acordes con el objeto del presente proceso, la antigüedad o creación de la empresa o establecimiento de comercio que presenta la propuesta así como su actividad comercial acorde con el objeto a contratar debe ser superior a un (01) año anterior a la fecha de cierre del presente proceso lo cual se verificara en el certificado de existencia y representación legal del establecimiento expedida por la cámara de comercio

Nota: Para la verificación de este requisito el o los oferentes deben anexar certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil del establecimiento de comercio propuesto, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.

UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUCURSAL O AGENCIA.

Con el fin de mitigar el riesgo de incumplimiento de las entregas a las diferentes unidades de negocios ubicadas en las unidades Militares, garantizar la inocuidad de los productos, los suministros oportunos y el desarrollo de las regiones donde la Regional Norte tiene su jurisdicción, los establecimientos de comercio presentados por el oferente deben estar ubicados así:

Para el LOTE N° 1 Los establecimientos de comercio presentados por el oferente y que tengan relación con el objeto del presente proceso debe estar ubicado en cualquier ciudad o municipios de los Departamentos del Atlántico o Magdalena, Así mismo debe contar con establecimiento de comercio que tenga relación con el objeto del contrato en cualquier ciudad o municipios de los Departamentos del Cesar o Guajira.

Unidades Atendidas: MALAMBO (BATALLON BIVER, CACOM - 3) **BARRANQUILLA** (BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2) **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA), **CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS), **RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA)

Par el LOTE N° 2 El establecimiento de comercio presentado por el oferente y que tenga relación con el objeto del presente proceso debe estar ubicado en cualquier ciudad o municipios de los Departamentos de Atlántico o Córdoba o Municipio de Caucasia Antioquia

Unidades Atendidas: MONTERIA (BATALLON JUNIN**), CAUCASIA** (BATALLON RIFLES)

COMPROMISO DE VIGENCIA CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA: El oferente deberá aportar con su propuesta certificado en el cual se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.

LISTADO DE OPERARIOS: El oferente deberá presentar con su oferta, el listado de operarios que laboran en cada uno de sus establecimientos de comercio para la manipulación de los alimentos.

Estos funcionarios deberán permanecer durante la ejecución del contrato, en caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá informarlo a la entidad.

Así mismo debe presentar certificado en donde conste que el personal destinado a las entregas de los productos, contarán con su respectivo uniforme y dotación exigidas por ley para el desarrollo de su labor.

CAPACITACION DE OPERARIOS: El oferente debe aportar con su propuesta copia de los certificados de capacitación expedidos por el SENA, entes de control (Secretarias de Salud), instituciones acreditadas y/o profesionales independientes acreditados que puedan certificar en Principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos como lo estipula la Resolución Numero 2674 de 2013, relacionados en el listado, con vigencia no mayor a seis (06) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso, como constancia de cada uno de los operarios o manipuladores de alimentos, destinados o contratados para la ejecución del contrato.

En caso que en la ejecución del contrato el oferente cambie un operario de los relacionados en el listado deberá aportar a la entidad los anteriores documentos para el nuevo operario.

COPIA DE PLAN DE SANEAMIENTO (PROCEDIMIENTO, CRONOGRAMA, REGISTROS, LISTAS DE CHEQUEO Y RESPONSABLE).

El oferente deberá aportar con su oferta copia del plan de saneamiento básico de acuerdo al objeto del contrato de los establecimientos de comercios presentado.

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

Los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos, requisitos de LEY y Manual de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

EXPERIENCIA REQUERIDA

Los participantes deben aportar el Registro Único de Proponentes debidamente actualizado a la fecha de apertura del proceso, este debe encontrarse en firme y con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso, donde se certifique que posee experiencia verificable en el suministro de bienes objeto del contrato así:

La experiencia se acreditará con contratos ejecutados reportados en el registro único de proponentes RUP, que solo o sumados sea mínimo el 100 % del valor del presupuesto para los grupos que pretende participar, esta experiencia registrada en el RUP debe cumplir hasta el tercer nivel con los códigos establecidos en el clasificado de bienes y servicio de la siguiente manera:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2019) CARNE ESPECIALIZADA PROCESADAS CON ADITIVOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2000) CARNE PROCESADAS Y PREPARADAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2005) CARNE PROCESADA CON ADITIVO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2023) CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVO

4.2.9.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA

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

Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con: actas de recibo a satisfacción o acta de liquidación o certificación.
Las actas o certificación deben contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto del contrato.
- Valor.
- Nombre o razón social del contratista Nombre o razón social del contratante
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de contratos y/o factura(s) cambiaria(s) de compraventa, donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

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

La experiencia se acreditará con copias de facturas cambiarias cuya sumatoria total sea 100% del presupuesto asignado o superior.

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados y/o facturas, cuyo objeto se enmarque en la adquisición de los elementos objeto del presente proceso.
Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA COMO PERSONA NATURAL EXTRANJERA

Para el proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia no obligado al RUP, deberán acreditar la experiencia de la siguiente forma:

a. Para el sector público, copia de contratos ejecutados con su respectiva acta o constancia de recibo a satisfacción, o del acta de liquidación del contrato, o certificación de cada uno de los contratos donde se pueda verificar que la experiencia está directamente relacionada con el objeto del contrato.
b. Para el sector privado, copia de las facturas con su respectiva certificación de recibo a satisfacción.

La certificación debe estar suscrita por el funcionario competente en caso de personas de derecho público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado.
Estos certificados deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.
- Constancia de cumplimiento a satisfacción.

- Nombre, cargo y firma del funcionario (s) que firman el contrato (s) y/o factura (s) y/o certificación (es).

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.

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

El proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia de los integrantes que deben certificar mínimo el cien por ciento (100 %) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior a lo requerido.

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

De conformidad con lo establecido por la Regional Norte los lugares de entrega serán:

DEPARTAMENTO	COMEDOR	DIRECCIÓN
ATLANTICO - MALAMBO	BATALLON DE COMBATE CACOM-3	Calle 30 Vía malambo Fuerza Aérea – CACOM - 3
ATALNTICO - MALAMBO	BATALLON VERGAR Y VELASCO	Calle 30 vía malambo
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON POLICIA MILIAR N°2	CL 79 KR 68 00 BARRIO PARAISO
ATLANTICO - BARRANQUILLA	BATALLON BASER N°2	CL 58 KR 59 136 Barranquilla
MAGDALENA - SANTA MARTA	BATALLON CORDOVA	CALLE 35 N° 4 VIA AL RODADERO
GUAJIRA - BUENAVISTA	BATALLON GRUPO RONDON, BATALLON SANTA BARBARA	Buenavista, Distracción
GUAJIRA - ALBANIA	BATALLON GRUPO MATAMOROS	Albania Guajira MINA CERREJON
GUAJIRA - RIOHACHA	BATALLON CARTAGENA	Riohacha kilómetro 4 vía Maicao
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON LA POPA	BATALLON DE SERVICIO LA POPA
CESAR - VALLEDUPAR	BATALLON BIMUR	Kilómetro 3 vía Rio Seco Valledupar
ANTIOQUIA - CAUCASIA	BATALLON RIFLES	Carrera 50 # 50 - 1 a 50 - 97 Caucasia Antioquia
CORDOBA - MONTERIA	BATALLON JUNIN	KMT 3 BRIGADA 11 AVENIDA Sierra Chiquita

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo a las necesidades y cantidades de cada Unidad Militar y en los tiempos requeridos o solicitados por esta entidad a través del supervisor del contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 30 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto, o lo primero que suceda.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Basados en el CDP N° 3821 del 19 de enero de 2021 por valor de Doscientos Cincuenta Millones de Pesos MCTE ($ 250.000.000), Rubro A-05-01-01-002-001 Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceite y Grasas

Los cuales se ejecutarán teniendo en cuenta los valores que se discriminan a continuación que servirán como referencia para ofertar dentro del presente proceso:

NOTA: La adjudicación se efectuará de forma parcial por lotes

LOTE 1: MALAMBO *(BATALLON BIVER, CACOM - 3,)* ***BARRANQUILLA*** *(BATALLON POLICIA MILITAR N°.2, BATALLON BASER N° 2)* **SANTA MARTA** (BATALLON CORDOVA). **CESAR: VALLEDUPAR** (BATALLON LA POPA, BATALLON BIMUR) **GUAJIRA: BUENAVISTA** (BATALLON GRUPO RONDÓN, BATALLÓN SANTA BÁRBARA), **ALBANIA** (BATALLON GRUPO MATAMOROS), **RIOHACHA** (BATALLON CARTAGENA) Por valor de $ 200.000.000 millones de pesos

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA
1	SALCHICHA MANGUERA X 1.000 GRS	KILO	1	13.150
2	JAMON X 1.000 GR	KILO	1	15.500
3	SALCHICHON CERVECERO X 1.000 GRS	KILO	1	13.650
4	CHORIZO X 40 GR	UNIDAD	1	550
5	CHORIZO X 80 GR	UNIDAD	1	1.050
6	MORTADELA X 1.000 GR	KILO	1	14.500
7	HAMBURGUESA X 100 GR	UNIDAD	1	1.850
8	BUTIFARRA X 25 GR	UNIDAD	1	310
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	UNIDAD	1	1.000
10	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	UNIDAD	1	7.000

LOTE N° 2 ***MONTERIA*** *(*BATALLON JUNIN***),*** ***CAUCASIA*** *(*BATALLON RIFLES) Por valor de 50.000.000 millones de pesos

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA
1	SALCHICHA MANGUERA X 1.000 GRS	KILO	1	13.150
2	JAMON X 1.000 GR	KILO	1	15.500
3	SALCHICHON CERVECERO X 1.000 GRS	KILO	1	13.650
4	CHORIZO X 40 GR	UNIDAD	1	550
5	CHORIZO X 80 GR	UNIDAD	1	1.050
6	MORTADELA X 1.000 GR	KILO	1	14.500
7	HAMBURGUESA X 100 GR	UNIDAD	1	1.850
8	BUTIFARRA X 25 GR	UNIDAD	1	310
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	UNIDAD	1	1.000
10	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	UNIDAD	1	7.000

NOTA: la adjudicación se efectuará de forma parcial por lotes y se tuvieron en cuenta el menor precio cotizado en el SECOP II y las cotizaciones recibidas

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La **AGENCIA LOGÍSTICA** pagará al **CONTRATISTA** en pagos parciales del presente contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción del bien entregado, avalado por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar de la siguiente documentación.

DOCUMENTOS REQUISITOS PARA EL PAGO

a. Acta de recibo a satisfacción, en la cual debe dejar constancia del cumplimiento del objeto contractual, firmada por el supervisor del contrato y el CONTRATISTA o su delegado, donde constará la conformidad y las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.

b. Certificado y planilla de pago en estado pagado a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

Nota: En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el Artículo 25 de la Ley 1607 del 2012, y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona jurídica lo comprobará con el pago de los últimos 3 meses del CREE, y en el caso de las personas naturales con las copias de los contratos de trabajo de sus empleados que deben coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

c. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal o representante legal, confirmando el cumplimiento del pago del mes anterior.

d. Factura comercial que cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario y Artículo 764 del código del comercio así:

(La empresa debe tener en cuenta la regulación de la DIAN, respecto a la Facturación electrónica)

e) El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Número de NIT
- Entidad Financiera

• Número de Cuenta
• Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)

De igual manera el CONTRATISTA debe cargar las facturas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

NOTA 1: La ALFM no se responsabilizará por la demora en el pago al CONTRATISTA, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

NOTA 2: No se recibirá ni tramitará facturación con valores que contemplen decimales.

NOTA 3: El contratista No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la ALFM.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto del contrato en óptimas condiciones y de primera calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas en el presente documento.
- Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que proponga en desarrollo del contrato.
- Asumir todos los costos de vicios ocultos del contrato que surja de la presente necesidad.
- Entregar al supervisor técnico del contrato las respectivas facturas de la entrega del bien.
- El contratista debe reponer o sustituir los bienes que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término de no mayor a un (1) día hábil, contado a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor.
- Entregar los bienes objeto del presente proceso dentro de las 24 horas siguientes al requerimiento por parte de la entidad, de lunes a domingo (de 7:00 a 12:00 y de 13:00 a 17:00 horas), el personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar.
- Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá aportar un listado que contenga la relación de las personas a contactar para coordinar los pedidos, la cual debe incluir datos tales como nombre, número telefónico, celular, telefax, correo electrónico y cualquier otro dato que permita la comunicación rápida y efectiva.
- Dotar al personal Manipulador de Alimentos con uniformes conforme lo establecido en el numeral 2 del Art. 14 de la Resolución 2674 de 2013.

- Entregar la factura original debidamente diligenciada y con los parafiscales del mes, al administrador del comedor al momento de hacer la entrega del pedido en cada uno de los comedores de tropas,
- Mantener vigente durante la ejecución del contrato el certificado de inspección sanitaria del o los establecimientos de comercio y de los vehículos.
- Practicar exámenes médicos a los Manipuladores de Alimentos, por lo menos una (01) vez al año y allegar copia de la certificación medica que están aptos para la manipulación de alimentos al Contratante.
- Ejecutar plan de capacitación dirigido a los Manipuladores de Alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Art. 13 de la Resolución 2674 de 2013 y allegar copia de la certificación de las mismas al Contratante.
- El Contratista se obliga a entregar toda la documentación e información que no tenga el carácter de reservado, cuando la entidad lo solicite, dentro de los quince (15) días hábiles posteriores al requerimiento.
- Comprometerse a mantener la materia prima y/o los productos a suministrar bajo las Buenas Prácticas de Almacenamiento, sin exponerlos al contacto con productos o sustancias químicas o naturales contaminantes que alteren su calidad e inocuidad, conservarlos en un ambiente con temperatura adecuada, a que el empaque o embalaje están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, que son adecuados y confieren protección contra la contaminación.
- El oferente deberá cumplir con la normatividad aplicable en seguridad y salud en el trabajo, en todo lo referente a la implementación de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST) y efectuar los controles respectivos que permitan prevenir accidentes y enfermedades laborales, además de controlar los riesgos y peligros asociados a las actividades propias del contrato de sus trabajadores y en general al personal que designe para el desarrollo y cumplimiento del mismo. Dicho cumplimiento será objeto de verificación permanente por parte de la entidad.
- Presentar certificación expedido por el representante legal o revisor fiscal del cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST).
- El contratista se obliga para con la Agencia Logística a realizar las publicaciones y/o aprobaciones que le corresponden, en la página de contratación estatal SECOP II, en cuanto a pólizas, facturación y demás documentos propios del proceso, en los tiempos establecidos para ello y de acuerdo a los lineamientos establecido por Colombia Compra Eficiente.

ASPECTOS TECNICOS VERIFICABLES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO

VISITA TECNICA: La entidad podrá realizar visitas técnicas a las instalaciones del oferente en cualquier momento de la ejecución del contrato sin previo aviso con el fin de verificar la trazabilidad del producto (Almacenamiento, procesamiento, distribución y transporte de los productos que se están suministrando) y las medidas higiénicas sanitarias estipuladas por ley, en esta visita se diligenciara un acta de visita de inspección y se tomaran registros fotográficos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- La Agencia Logística Regional Norte, realizará seguimiento de la ejecución del contrato,

mediante designación de un supervisor.

- Pagar el valor correspondiente y de acuerdo con los términos establecidos en el Contrato.
- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley.
- SUPERVISIÓN: La supervisión del presente contrato será ejercida por el administrador de catering de la Regional Norte que recibe el bien o productos
- El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los productos defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos o malos.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

N	C l a s e	Fuente	E t a p a	T i p o	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, equipos humanos o técnicos que impidan el cumplimiento oportuno del objeto	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto,	3	3	3	BAJO	ENTIDAD ESTATAL	VERIFICAR MINUSIOSAMENTE LOS ESTUDIOS DE MERCADO Y SOLICITAR MAYOR NUMERO DE COTIZACIONES	3	3	3	BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REVISION DE LOS ESTUDIOS DE MERCADEO ANTES DE PUBLICAR LOS PLIEGOS DE CONDICION	DE ACUERDO A LA NECESIDAD
2	GENERAL	EXTERNO	SELECCION	ECONOMICA	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto, desabastecimientos	3	2	4	MEDIO	CONTRATISTA	EL CONTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	REALIZANDO VERIFICACION A LAS PROPUESTAS ECONOMICAS PRESENTADAS OBJETO DEL FUTURO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Los efectos desfavorables derivados de la fluctuación en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra, entre otros, que sean necesarios para la ejecución del	Incumplimiento del contrato en las entregas de los producto, desabastecimientos	2	4	5	ALTO		Trasladar el riesgo exigiendo la garantía única del cumplimiento	2	2	2	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	INFORMES DE SUPERVISION	ANTE CUALQUIER NOVEDAD
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Costos en el mercado	INCREMENTA COSTO Y GASTOS DEL CONTRATISTA	4	3	3	ALTO		EL CINTRATISTA DEBERA ASUMIR LA TOTALIDAD DEL RIESGO Y DARLE EL MANEJO ADECUADO	3	3	3	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	POR DEFINIR	POR DEFINIR	VERIFICAR LA INCLUSION EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO	ANTE CUALQUIER NOVEDAD

5	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	CAMBIOS DE LAS POLÍTICAS GUBERNAMEN TALES QUE SEAN PROBABLES Y PREVISIBLES, TALES COMO CAMBIOS EN LA SITUACIÓN POLÍTICA, SISTEMA DE GOBIERNO Y CAMBIO EN LAS CONDICIONE S SOCIALES QUE TENGAN IMPACTO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	DEFICIE NCIA EN LA EJECUCI ÓN DEL CONTRA TO	3	1	3	ALTO	CONTRATISTA	VERIFICAC IÓN DE LOS CAMBIOS EN LAS POLITICAS	3	2	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	POR DEFINI R	POR DEFINIR	MEDIOS MASIVOS DE COMUNIC ACIÓN	EN EL EVENT O QUE SE PRES ENTE
6	General	Externo	Selección	Económico	Presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas. no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	ANALIZAR ESTUDIO DE MERCADO QUE DEMUESTRE SI LOS PRECIOS SON ARTIFICIALMENTE BAJOS Y DE SER ASÍ REQUERIR AL PROPONENTE PARA QUE EXPLIQUE Y DEMUESTRE PORQUE SOSTIENE ESOS PRECIOS. REQUERIR AL OFERENTE PARA QUE EXPLIQUE LAS RAZONES QUE SUSTENTEN EL VALOR POR ÉL OFERTADO	2	4	6	BAJO	SI	COMITÉ EVALUADOR RESPECTIVO	Termino de adjudicación		Revisión de evaluaciones y observaciones a las mismas	previo a la adjudicación
7	General	Interno	Contratación	Operacional	RECLAMOS DE TERCEROS SOBRE LA SELECCIÓN DEL OFERENTE QUE RETRASEN EL PERFECCIONAMIEN TO DEL CONTRATO	RETRASO EN EL INICIO DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, Y POR LO TANTO NO SATISFACCIÓN OPORTUNA DE LA NECESIDAD.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	RESPONDER Y ACLARAR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS	2	4	6	Riesgo Bajo	SI	GRUPO DE CONTRATOS	TERMINO DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS		REVISIÓN DE RESPUESTAS DE LOS COMITÉS	PREVIO A LA ADJUD ICACIÓN
8	General	Externo	Contratación	Operacional	DEBIDO PROCESO POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL, O MORA EN EL SUMINISTRO DE LOS BIENES	NO SE SATISFACE LA NECESIDAD POR LA CUAL SE CONTRATA	2	4	6	BAJO	ENTIDAD	SUPERVISOR DEL CONTRATO ELEVA INFORME DEL INCUMPLIMIENTO O MORA Y LA ENTIDAD CITA A AUDIENCIA DE QUE TRATA EL ARTÍCULO 86 DE LA LEY 1474 DE 2011 PARA ADELANTAR DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y/O SANCIONES AL CONTRATISTA	3	4	7	Riesgo Alto	SI	ENTIDAD	Ver plazo de ejecución y vigencia de pólizas de garantía		Reglas claras en los pliegos de condiciones	Informe de supervisión

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comités estructuradores Técnico	P.D Modesto Mendoza Silgado	Ingeniero de alimentos

	Nombre	Cargo
Comités Evaluadores Técnico	T.D Marina Castaño Marin	Técnica de abastecimiento

	Nombre	Cargo

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN**	Código: **CT-FO-39** CT-FO-39 Versión No. **00** Página **17** de **17** Fecha: **24** **04** **2018**	Grupo Social y Empresarial de la Defensa

Supervisor (es)	Administradores	Administrador catering relacionados
	Lote 1 Tatiana Arias Lote 2 Osvaldo Orozco	Técnica de Catering Técnico da Catering

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP _____

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

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

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

P.D MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos Regional norte
Elaboro

P.D CAROL SANTAFE RAMON
Coordinadora de Abastecimientos
Aprobó.

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

Fecha: 02 de febrero de 2021

OBJETO DEL CONTRATO: ADQUISICIÓN DE CARNES FRÍAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Descripción de la necesidad

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 047 DIADQ – DIPER - 2020, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 - A – COFAC – JELOC - 2019 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión de servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido, para las vigencias 2019, 2020 y 2021

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 catering de estas fuerzas con las que se suscribió los anteriores contratos, y en

cumplimiento de ellos, surge la necesidad de adquirir materia prima e insumos para satisfacer dicha necesidad, proveyendo los requerimientos de cada una de las unidades tácticas.

El 2020 ha sido un año complejo para todos los sectores y el sector cárnico, en especial, es uno de ellos. Según estadísticas de la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan) (Federación Nacional de Ganaderos), el consumo per cápita de las carnes rojas presenta un decrecimiento aparente del 7 % en los últimos cinco años, frente a un crecimiento aparente del 37 % de las carnes blancas en el mismo periodo, es por eso que ya desde antes de la pandemia muchas empresas han estado trabajando por encontrar nuevas formas de adaptarse a los requerimientos de los consumidores. Carnes Frías

De hecho, de acuerdo a datos de Fedegan (Federación Nacional de Ganaderos) el consumo per cápita aparente de carnes frías ha pasado de 2.5 Kg en 2016 a 4.3 Kg en 2019, lo que según Berna "se debe a las propuestas innovadoras que las industrias del sector de carnes frías ha desarrollado, ofreciendo alternativas fáciles y prácticas para el consumo de nuestros productos en cualquier momento del día".

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte ubicada en Barranquilla Atlántico, requiere la adquisición de carnes procesadas o carnes frías para consumir, productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística en cuanto al servicio de suministro de comida caliente, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales (INVIMA, ICA, Secretarias de Salud Municipales y Departamentales), la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada catering para el almacenamiento, alistamiento, preparación, manipulación, cocción y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada comedor o catering pertenecientes a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos que deben de cumplir con condiciones y cantidades establecidas de calidad, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso y poder adquirir carnes frías para abastecer los catering administrados por la agencia logística de las fuerzas militares regional norte.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de cárnicos, carnes frías, embutidos y carnes procesadas, autorizados por el Ministerio de Salud y Agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares de las Brigadas 2, 10 y 11 que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la Región Caribe jurisdicción de la Regional Norte.

Clasificación de Bienes Y Servicios UNSPSC: El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2019) CARNE ESPECIALIZADA PROCESADAS CON ADITIVOS

(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2000) CARNE PROCESADAS Y PREPARADAS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2005) CARNE PROCESADA CON ADITIVO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(11) PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	(2023) CARNE ESPECIALIZADA MIXTA, PROCESADA CON ADITIVO

SECTOR ECONÓMICO*:*

La cadena productiva de Carnes y Productos Cárnicos describe el proceso productivo que va desde la producción de ganado en pie hasta la elaboración de los siguientes tipos de bienes por parte de las empresas manufactureras de Colombia: carne fresca, refrigerada o congelada; carne seca, salada o ahumada; derivados cárnicos (salchichas, salchichón, morcillas, mortadela, longaniza, butifarra y otros embutidos); patés, jamón, tocineta; y despojos animales (vísceras y menudencias) (DANE, 2012). De esta forma, en la elaboración de Carnes y Productos Cárnicos juegan un papel importante los productores del sector pecuario quienes se encargan de la cría y levante de ganado bovino, porcino y aves de corral; las plantas de beneficio quienes se encargan del beneficio, almacenamiento, comercialización y expendio de carne; y las empresas transformadoras quienes se encargan de la elaboración de productos cárnicos.

De acuerdo con la Encuesta Anual Manufacturera (EAM) del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en promedio entre 2001 y 2014 existían163 establecimientos industriales dedicados a la elaboración de Carnes y Productos Cárnicos los cuales representaron en promedio el 2,0% del total de establecimientos industriales registrados en la EAM. La distribución geográfica de los establecimientos industriales indica que en 2001 el 66,7 % de éstos se encontraban concentrados en cuatro departamentos:
Bogotá (23,0%), Valle del Cauca (18,3%), Antioquia (17,5%) y Santander (7,9%). En 2014, los mismos cuatro departamentos concentraron el 70,5% del total de establecimientos industriales: Bogotá (29,5%), Antioquia (19,5%), Valle del Cauca (13,5%) y Santander (8,0%)

El 2020 ha sido un año complejo para todos los sectores y el sector cárnico, en especial, es uno de ellos. Según estadísticas de la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan), el consumo per cápita de las carnes rojas presenta un decrecimiento aparente del 7 % en los últimos cinco años, frente a un crecimiento aparente del 37 % de las carnes blancas en el mismo periodo, es por eso que ya desde antes de la pandemia muchas empresas han estado trabajando por encontrar nuevas formas de adaptarse a los requerimientos de los consumidores. Carnes Frías Berna es una de ellas

Las empresas empezaron a "reiventarse" desde antes que el coronavirus llegara a trastocar el consumo institucional y de hogares en el país. En la revista Alimentos entrevistamos a su Comité Gerencial, conformado por Duffay Ríos Castaño, gerente financiera y administrativa, quienes nos contaron cuáles son las estrategias que ha usado la empresa no solo para seguir creciendo durante los últimos años, sino para proyectar un cierre de 2020 con cifras positivas.

Reforzar el valor de la innovación es una de las apuestas que ha hecho Carnes Frías Berna buscando seguir creciendo. Para el equipo de Gerencia, una compañía debe no solo ser flexible y tener gran capacidad adaptación y reacción, sino que también debe poner su foco en la creación de propuestas diferenciadoras que los ayuden a ofrecer el producto que requiere el mercado.

De hecho, de acuerdo a datos de Fedegan el consumo per cápita aparente de carnes frías ha pasado de 2.5 Kg en 2016 a 4.3 Kg en 2019, lo que según Berna "se debe a las propuestas innovadoras que las industrias del sector de carnes frías hemos desarrollado, ofreciendo alternativas fáciles y prácticas para el consumo de nuestros productos en cualquier momento del día".

Hoy más que nunca los mercados internacionales están buscando fuentes alternas de materias primas y valores agregados, aunque hay que aceptar que la tarea no es fácil. Las exigencias son altas y sólo empresas comprometidas con la calidad pueden aprovechar las grandes oportunidades que hoy tenemos externamente. Colombia tiene una industria bastante desarrollada y no debemos atemorizarnos de atrevernos a salir al mundo", destaca el equipo.

Decisiones estratégicas ante el COVID-19

Las empresas cárnicas y en general del sector de alimentos han tenido desde siempre altos estándares de calidad en sus procesos, garantizando la inocuidad en su producción. Sin embargo, con la llegada del virus, algunas compañías incluso de las más grandes a nivel mundial, se han enfrentado a contagios dentro de sus plantas y han tenido que reforzar sus procedimientos como le pasó por ejemplo a Tyson Foods en Estados Unidos que tuvo más de mil contagiados.

Por eso en Berna desde el mes de marzo reforzaron sus protocolos para contrarrestar el riesgo de contagio, con decisiones como prohibir las visitas de terceros en la planta, enviar a trabajar externamente al equipo comercial y administrativo, y revisar a todos sus colaboradores en la entrada.

Pero además la compañía también trabajó en mantener a sus aliados estratégicos ante la caída de la demanda en el canal institucional. "A pesar de esto el 60% de nuestros clientes en este canal se encuentran cerrados y muchos de ellos han tenido que finalizar operaciones de manera permanente. A raíz de esta situación, la compañía creó durante este periodo de coyuntura un canal diferenciador que llega directo a los consumidores, generando empleo a más de cien personas directas e indirectas en las ciudades de Cali y Bogotá, muchas de ellas cesantes de negocios del canal institucional", destacan.

Otra decisión que tomaron desde Berna, basados en un alto número de solicitudes que reciben mensualmente para realizar proveeduría a pequeños negocios, fue el desarrollo de una escuela de comidas rápidas, una iniciativa que estarán lanzando próximamente y con la que esperan apoyar a emprendedores y futuros empresarios del sector capacitándolos y apoyándolos como aliados comerciales.

Cerrar 2020 en positivo

A pesar de la coyuntura por el coronavirus, Carnes Frías Berna presentó al corte del primer semestre del 2020 una variación mínima en sus ventas frente al mismo periodo del año anterior. Eso, según el equipo gerencial, es muestra del trabajo que se ha venido haciendo.

"Proyectamos cerrar un 2020 con una tendencia positiva y para el 2021 estamos enfocados en continuar con nuestro propósito innovador y crecer nuestro lovemark y engagement en el mercado nacional e internacional", destacan.

"Las situaciones coyunturales vividas a nivel mundial durante el 2020 nos han dejado excelentes aprendizajes. Nos mostraron que las compañías deben ser flexibles y tener gran capacidad de adaptación y reacción. Nosotros hemos reforzado el valor de la innovación; confirmamos que las relaciones transparentes y estrechas con proveedores y clientes fortalecen las compañías y permiten sortear las diferentes dificultades; el interés por el bienestar y la seguridad de nuestros colaboradores se refleja en el compromiso y esfuerzo para enfrentar los tiempos de incertidumbre, finalizan.

En 2019, el líder Grupo Nutresa con sus empresas Alimentos Cárnicos y Alimentos Zenú registró un menor dinamismo que el de sus más inmediatos seguidores. Entre estos, Red Cárnica ascendió al segundo lugar al superar a La Fazenda. Posteriormente se situaron Cerdos del Valle, Antioqueña de Porcinos conjuntamente con Agropecuaria Los Molinos, Carnes Casablanca conjuntamente con

Porcigenes, Camagüey, Expoganados Internacional, Comestibles Dan, y Alimentos Carbel. Más atrás se posicionaron Cialta, PIC Colombia, Carnes Santacruz, Frigorífico Guadalupe conjuntamente con Carnes Finas Guadalupe, Cárnicos y Alimentos, Grupo AL, Supercerdo Paisa, Ransa Colombia, Agroinversiones, Frigoríficos Ble, Maxialimentos, Friogan, Carnes Frías Enriko, Koyomad, Agroindustria La Margarita, Agrovillamaría, Carnes Rikatas, Alimentos La Cali, y Sociedad Central Ganadera ara obtener el respectivo Informe Standard con cifras de ventas (en pesos y dólares), crecimiento, empleo directo e ingresos por empleado de cada una de las 100 empresas líderes,

Por otro lado, entre las empresas restantes se distinguieron en 2019 por su dinamismo Frigorífico Metropolitano, Fricosta, La Esperanza Alimentos, Salsan, Agropecuaria Cienfuegos, Inversiones Zuluaga Rueda, Carnes de Occidente, Carnazas Colombiana, Agropecuaria de Occidente, Frigoecol, Inversiones Soga, Cárnicos, Frigocarnes, Inversiones Tribilín, Sodesca, Frigocargo Internacional, Incolcar, Frigorífico Vijagual, Colombiana de Carnes CJC, Vilaseca, Porcival Colombia, PCC, Carnes La Suiza, Colbeef, Promotora Porcina, Carnes Los Sauces, Alimentos Delcop, Brasileña Carnes Frías, Frigotun, CFC Procesadora de Alimentos, El Manjar de las Carnes, Walter Carnes Frías, Las Brisas Agropecuarias, La Estrella, Sabor Suizo, Agropecuaria Bajogrande, Colpagro, Porcícola La Soria, Agrosigo, Salsamentaria Madrigal, Multicárnicos, Salsamentaria Sabore, Frigocentro, Velasco Ayalde, y Ganados y Porcinos

Además de las empresas mencionadas arriba, se incluye información de El Cerdito de la Corte, Frigosinú, Frigorífico La Parisienne, Agrocerdos, AP3 Carnes, Inversiones Jaibu, Granjas Paraíso, Ganadería Manzanares, Frigonorte, Agropecuaria La Sevillana, Frigosuba, Agropecuaria El Búfalo, Haciendas Francia y Lusitania, Cía Agricola San Bartolo, Frío Frimac, GYP El Castillo, Garlema

Se solicitó a diferentes proveedores la cotización informándoles características claras de los bienes a cotizar, por concepto de carnes frías, para proveer a los comedores de tropa pertenecientes al regional norte y se hizo una ponderación de precios.

INFORMACIÓN DEL SECTOR:

El mercado de cárnicos en Colombia tiene un panorama prometedor, la producción ascendió a cerca de $ 15,6 billones y las exportaciones a $ 86.675 millones (entre enero y octubre)

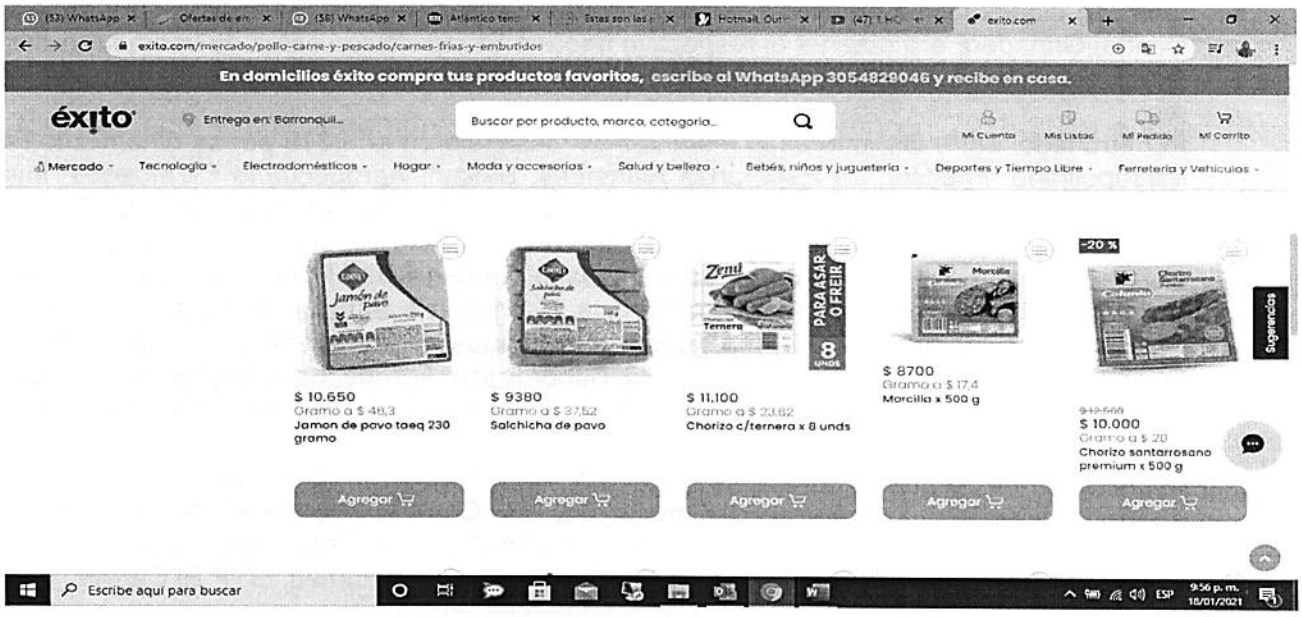
En ese renglón, las ventas externas de carnes frías llegaron a $ 68,9 millones (6.485 kilogramos), es decir que solo representaron 0,07 % del monto total. Si bien las ventas anuales han crecido 5 % en promedio, este margen demuestra que la penetración del mercado internacional aún es marginal y pone a los industriales frente a dos escenarios: el primero, la oportunidad de ampliar su mercado y, segundo, el reto de conquistar a los consumidores.

Para los exportadores, este es el momento indicado para emprender su campaña, pues gracias a la apreciación del dólar que ya supera 27% (a enero), los ingresos por ventas se verían beneficiados en el mismo margen.

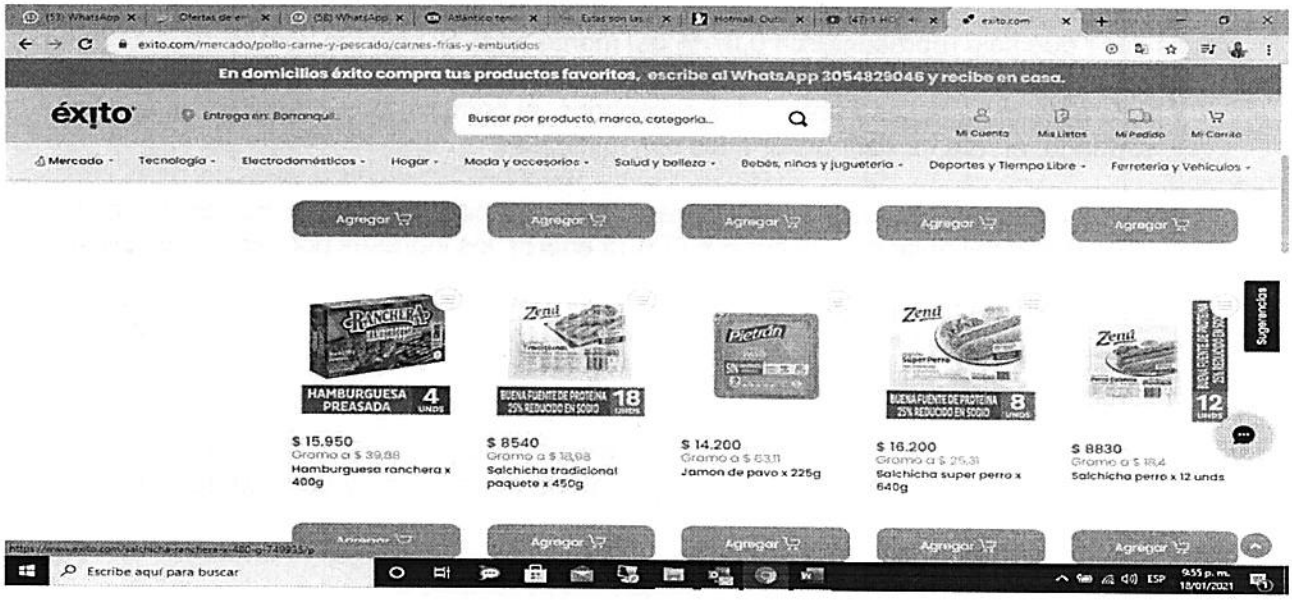
Sector de cárnicos
Este es el panorama de la carne

Se espera que Colombia se convierta en uno de los principales proveedores del sector cárnico en menos de 10 años y esto es debido al esfuerzo y calidad de la producción de los productos.

Dentro del mercado internacional existen muchísimas oportunidades para el sector cárnico colombiano por su calidad, de igual forma los países que están interesados en el mercado colombiano para impulsar su empresa son de diferentes partes del mundo, por ejemplo:



Por otro lado, entre las empresas restantes se distinguieron en 2018-2019 por su dinamismo Koyomad, Agroindustria La Margarita, Alimentos La Cali, Ransa Colombia Colfrigos, Frigocosta, Frigorífico Metropolitano, Sociedad Central Ganadera, Salsan, Porcigenes, Inversiones Jaibu, Agrocerdos, La Esperanza Alimentos, Agropecuaria de Occidente, Promotora Porcina, Frgorífico Río Frío, Porcival Colombia, Ganadería Manzanares, PCC, Inversiones Soga, Walter Carnes Frías, La Estrella, Las Brisas Agropecuarias, Frigotimaná, Porcícola La Soria, Frigotun, Agrosigo, Ganadería El Castillo, Colpagro, Velasco Ayalde, Frigal, Salsamentaria Sabore, Granja Porcina La Cruz, y Ganados y Porcinos.



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, Se consultó con la página de Colombia Compra Eficiente, con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición de este servicio y los posibles oferentes, bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Como requisito en la contratación pública de nuestra institución se solicitaron cotizaciones de 10 productos de carnes procesadas en la página de Colombia compra eficiente SECOP II pero se logró conseguir cinco 05 empresas cotizantes para desarrollar el análisis económico, en aras de ampliar este estudio se solicitó a diferentes proveedores de la región caribe cotizaciones informándoles características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de carnes frías para proveer a los cáterin y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir.

Estas cotizaciones de empresas de la región, se hizo con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región con el fin de incentivar la economía del sector y la producción agroindustrial y pecuaria que pueden fortalecer la economía de los hogares campesinos que se encuentran ubicados en la zona de influencia de los Departamentos de Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, Córdoba y Norte de Antioquia

ANALISIS DE LA OFERTA

Se presenta relación de Empresas cuya actividad relacionan con el objeto del proceso de contratación:

a. *Se verifico que los proveedores están cotizando los mismos productos*
b. *Se analizó si los precios cotizados tienen variaciones, son precios estándar.*
c. *Se verifico que las cotizaciones son de fechas del mes de enero de 2021*

RAZÓN SOCIAL	*NIT*	*CIUDAD*	*SECTOR*
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS	60381394	Bogotá	Productos alimenticios
JAVIER OSVALDO RAMIREZ	15.030.711-1	Montería	Comercializador de Alimentos
LUDYS ASCANEO ROPERO	49.774.270 - 1	Barranquilla	Comercializador de Alimentos
INTEGRA Y ASOCIADO S.A.S	900391165	Bogotá	Productos alimenticios
ESTELA YANCE SILVA	57447.041-9	Fundación	Comercializador de Alimentos
FULL SERVICE S.A.S		Cartagena	Comercializador de Alimentos

Análisis de mercado:

ITEM			POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS	JAVIER OS-VALDO RAMIREZ	LUDYS ESTER ASCANEO ROPERO	INTE-GRA Y ASOCIA-DOS SAS	ESTELA ISABEL YANCE SILVA	DISTRI-BUI-DORA FULL SERVICE		
CONTACTO			POLIANA MEDINA	JAVIER RAMIREZ	LUDYS ASCANEO	MARINA ALE-XANDRA LIZA-RAZO PUEN-TES	ESTELA ISABEL YANCE SILVA	AL-FONSO ESCU-DERO		
NUMERO DE DOCUMENTO			60381394	15030711	49774270	900391 165	57447041			
ITEM		UND. MED.	PRECIO UNITA-RIO	PRECIO UNITA-RIO	PRECIO UNITA-RIO	PRECIO UNITA-RIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITA-RIO	PRECIO PROME-DIO	PRECI ME-NOR
1	SALCHICHA MAN-GUERA X 1000 GR	KG	$ 19.370	$ 14.000	$ 14.080	$ 17.500	$ 14.100	$ 13.150	$ 15.367	$ 13.150
2	JAMON X 1.000 GR	KG	$ 36.120	$ 22.580	$ 22.550	$ 15.500	$ 22.500	$ 16.700	$ 22.658	$ 15.500
3	SALCHICHON CERVE-CERO X 1000 GR	KG	$ 23.100	$ 15.000	$ 15.080	$ 20.500	$ 15.200	$ 13.650	$ 17.088	$ 13.650
4	CHORIZO CERDO X 40 GR	UND	$ 16.100	$ 700	$ 700	$ 760	$ 750	$ 550	$ 3.260	$ 550
5	CHORIZO CERDO X 80 GR	UND	$ 33.600	$ 1.350	$ 1.400	$ 1.520	$ 1.400	$ 1.050	$ 6.720	$ 1.050
6	MORTADELA X 1.000 GR	KG	$ 19.600	$ 15.500	$ 15.850	$ 14.500	$ 16.000	$ 17.050	$ 16.417	$ 14.500
7	HAMBURGUESA X 100 GR	UND	$ 17.360	$ 2.050	$ 2.000	$ 1.950	$ 2.000	$ 1.850	$ 4.535	$ 1.850
8	BUTIFARRA X 25 GR	UND	$ 11.200	$ 450	$ 450	$ 350	$ 480	$ 310	$ 2.207	$ 310
9	SALCHICHA TIPO PE-RRO X 50 GR	UND	$ 14.085	$ 1.450	$ 1.450	$ 1.000	$ 1.400	$ 1.270	$ 3.443	$ 1.000
10	SALCHICHON DE PO-LLO X 500 GR	UND	$ 18.000	$ 7.500	$ 7.600	$ 7.000	$ 7.800	$ 7.690	$ 9.262	$ 7.00

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

Análisis de recursos: Se requieren empresas que estén en capacidad logística y con inventarios suficientes para proveer los elementos establecidos en las especificaciones técnicas.

Experiencia de la empresa: Se requiere que las empresas al menos tengan experiencia en el mercado, garantizando que estén enfocadas al desarrollo de actividades tales como productor y/o comercializador de carnes frías.

Empresas Consultadas: Partiendo de la necesidad que ha surgido en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte sobre el suministro de carnes frías y que se cuenta con la aprobación presupuestal y CDP N° 3821 del 19 de enero de 2021 para tal fin, se extendió invitación a varias empresas del sector, a realizar cotizaciones para poder elaborar y determinar un estudio de mercado que permita establecer precios y costos reales para el suministro de los elementos que se pretenden adquirir en este proceso de contratación.

Análisis de presupuesto estudio de mercado:

El estudio de mercado se realiza con el fin de conocer los precios actuales del mercado referente a carnes frías y embutidos. Se recibieron cotizaciones seis (06), de empresas ubicadas en los Departamento de Atlántico, Córdoba, Magdalena, Cesar, Valle del cauca y Bogotá. Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los bienes requeridos debido a que tienen experiencia en el mercado.

Cordialmente,

P.D MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos Regional Norte

Reviso P.D Carol Santafé Ramón
Coordinadora de Abastecimientos

16

Proceso : COTIZACIONES PARA ADQUISICION DE CARNES FRIAS REGIONAL NORTE BA...

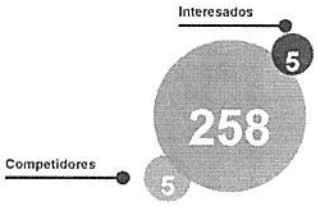
Solicitud de información a los Proveedores

ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS (En análisis) Pliegos

Unidad de contratación REGIONAL NORTE

Ver Enlace

PROVEEDORES



Solicitud de cotizaciones para realizar el estudio de mercado para LA ADQUISICIÓN DE CARNES FRIAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 15/01/2021 3:00 PM - **Fecha de publicación** 13/01/2021 4:31 PM

LÍNEA DE TIEMPO

	Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
	13/01/2021	15/01/2021	15/01/2021

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
COTIZACION CARNES FRIAS - REG NORTE - POLIANA MEDINA	POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS	15/01/2021 2:41 PM	208.535
ALRNTE - 005 - 2021 - COTIZACIÓN CARNES FRIAS	ESTELA ISABEL YANCE SILVA	14/01/2021 4:30 PM	81.630
OFERTA COTIZACION CARNES FRIAS	JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ	14/01/2021 2:29 PM	80.580
COTIZACION CARNES FRIAS AG. REGIONAL NORTE- LUDYS ASCANIO	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO	14/01/2021 1:21 PM	81.160
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	14/01/2021 9:49 AM	80.580

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES Crear

Sin mensajes

TAREAS Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

POLIANA KARINA MEDINA CUBERO
Comentarios ENVIO COTIZACION S(
POLIANA MEDINA
15/01/2021 2:17 PM

ESTELA ISABEL YANCE SILVA
13/01/2021 5:29 PM

JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTIN
13/01/2021 8:30 PM

LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
13/01/2021 8:14 PM

INTEGRA Y ASOCIADOS SAS
14/01/2021 9:07 AM

Ver más »

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	57447041
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ESTELA ISABEL YANCE SILVA
CIUDAD/MUNICIPIO:	FUNDACION	DEPARTAMENTO:	MAGDALENA
DIRECCIÓN:	CALLE 3 NO. 11-49	TELÉFONO:	3330163
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA						
NÚMERO PLANILLA:			**7771776344**	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	noviembre AÑO	2020	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO	2020
DÍAS DE MORA:			0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2020/12/02	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		818509218

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
231001	231001-COLFONDOS	3	$ 421.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 421.500	$ 0	$ 421.500
SUBTOTALES:										**$ 421.500**	**$ 0**	**$ 421.500**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN UPC	MORA COTIZACIÓN	MORA UPC	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 35.200
EPS016	EPS016-COOMEVA S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 35.200
ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 35.200
SUBTOTALES:													**$ 105.600**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 105.600**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	INCAPACIDAD IRP PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	3		$ 0	$ 0		$ 0	$ 64.200	$ 64.200	$ 0	$ 0	$ 64.200
SUBTOTALES:									**$ 64.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 64.200**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
CCF33	CCF33-CCF DEL MAGDALENA	3	$ 105.600	$ 0	$ 105.600
SUBTOTALES:			**$ 105.600**	**$ 0**	**$ 105.600**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 19589216	ANGARITA ACOSTA NESTOR JOAQUIN	DEPEND		$ 877.803	FIJO			SI																	
2	CC 19601649	ANGARITA ACOSTA CRISTIAN JOSE	DEPEND		$ 877.803	FIJO			SI																	
3	CC 19603824	CANTILLO MEJIA YAIR ANTONIO	DEPEND		$ 877.803	FIJO			SI																	

N°	PENSIÓN ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	Vr UPC	TOTAL APORTE
1	231001-COLFONDOS	30	$ 877.803	$ 140.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 140.500	ESSC24-COOSALUD ESS	30	$ 877.803	$ 35.200	$ 0	$ 35.200
2	231001-COLFONDOS	30	$ 877.803	$ 140.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 140.500	EPS016-COOMEVA S.A.	30	$ 877.803	$ 35.200	$ 0	$ 35.200
3	231001-COLFONDOS	30	$ 877.803	$ 140.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 140.500	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 877.803	$ 35.200	$ 0	$ 35.200

N°	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	PARAFISCALES DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 877.803	57447041	$ 21.400	30	$ 877.803	CCF33-CCF DEL MAGDALENA	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 877.803	57447041	$ 21.400	30	$ 877.803	CCF33-CCF DEL MAGDALENA	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 877.803	57447041	$ 21.400	30	$ 877.803	CCF33-CCF DEL MAGDALENA	$ 35.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 696.900**

17

C-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

EVENTOS DEL PROCESO

Oportunidad CO1.OPDOS.8223069 fue consultado por el Proveedor POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS.
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS
18/01/2021 11:09 AM

El proceso CO1.BDOS.1653462 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
15/01/2021 3:00 PM

El proceso CO1.REQ.1703495cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
15/01/2021 3:00 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.8223069 fue consultado por el Proveedor POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS.
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS
15/01/2021 2:41 PM

La información CO1.RPL.1895240 fue presentada
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS
15/01/2021 2:41 PM

Ver más »

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	57447041
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ESTELA ISABEL YANCE SILVA
CIUDAD/MUNICIPIO:	FUNDACION	DEPARTAMENTO:	MAGDALENA
DIRECCIÓN:	CALLE 3 NO. 11-49	TELÉFONO:	3330163
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**7771776344**		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS:	MES:	noviembre	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES:	diciembre
	AÑO:	2020		AÑO:	2020
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2020/12/02	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		818509218

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800227940	231001	231001-COLFONDOS	3	$ 421.500
		SUBTOTAL:	3	**$ 421.500**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
805000427	EPS016	EPS016-COOMEVA S.A.	1	$ 35.200
900226715	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1	$ 35.200
800130907	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	$ 35.200
		SUBTOTAL:	3	**$ 105.600**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
891780093	CCF33	CCF33-CCF DEL MAGDALENA	3	$ 105.600
		SUBTOTAL:	3	**$ 105.600**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	3	$ 64.200
		SUBTOTAL:	3	**$ 64.200**

TOTAL PAGADO:	**$ 696.900**

Información en evaluación
ALRNTE 005-2021-
COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA ADQUISICION DE CARNES FRIAS REGIONAL NORTE BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: COTIZACION CARNES FRIAS - REG NORTE - POLIANA MEDINA Proveedor: POLIANA KARINA MEDINA CUBERO...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta COTIZACION CARNES FRIAS - REG NORTE - POLIANA MEDINA

Número del proceso ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS

Tipo Total

Estado Información en evaluación

Proveedor Compradores / Proveedores
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS
COLOMBIA, Barranquilla
Número de documento 60381394

Responsable POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	2 días de tiempo transcurrido *(15/01/2021 2:41:36 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	Si. ¿acepto la solicitud?. ◉ Sí ○ No	☑

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

⚠ **La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.**

Evaluación de proveedores

Factura Electrónica de Venta FE 324
ESTELA ISABEL YANCE SILVA
57447041 - 9
No Somos Grandes Contribuyentes
Responsable de IVA, Agente de Retención de IVA
No Autorretenedor Impuesto de Renta - Retenedor en la Fuente por Renta
Autorización Numeración de Facturación: 18764000270457 de 24/06/2020
Vigente hasta 24/12/2021 - Prefijo: FE de la factura 1 a la 1000

CUFE b1e9e5404c5d9ba1fa923e65f25e1712d5ae5812fcb83c0e9891445adcf3a04a639b28be31b8a53d3317f7a03075a34d

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE
NIT 800117188 - 1
Dirección: CL 30 VIA MALAMBO CONTIGUO AL BATALLÓN VERGARA Y VELASCO
Ciudad: Barranquilla, Atlántico, Colombia
Teléfono: (575) 3762718
Vendedor: ESTELA ISABEL YANCE SILVA

Fecha Factura: 16/12/2020 03:31:49
Fecha Expedición: 16/12/2020 03:31:53
Forma de Pago: CREDITO A 60 DIAS
Fecha Vcto.: 14/02/2021

Ítem	Descripción Ítem	UM	Cant.	Vlr. Unitario	IVA %	IVA (Unitario)	ICO	Vlr. Total
49	POLLO PIERNA PERNIL	KG	561.50	4,940.00	0.00	0.00		2,773,810.00
43	PECHUGA DE POLLO	KG	300.00	8,736.00	0.00	0.00		2,620,800.00

Observaciones:
OMEDOR BATALLÓN BITER 2 - ARACATACA MAGDALENA
CONTRATO: 010-010-2020

Subtotal	5,394,610.00
Descuentos	0.00
IVA	0.00
ICO	0.00
Total COP	**5,394,610.00**
Saldo Pendiente	**5,394,610.00**

Vlr. Total: CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS DIEZ (PESOS COLOMBIANOS)

PANADERÍA Y COLMENA LA AVENIDA
CALLE 3 No. 11-49 Tel (575) 3165301084
Fundación, Magdalena, Colombia

-COPIA-

Impresa por LOGGRO, un software de SENSAS NIT. 901361537-1 www.loggro.com, Proveedor Tecnológico PSL S.A.S NIT 890923937-6
El emisor de esta factura es responsable por la totalidad de los datos contenidos en ella.

COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
POLIANA KARINA MEDINA CUBEROS

DECLARACIÓN DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL PARA PERSONAS NATURALES.

Fundación, 16 de diciembre de 2020

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 50 DE LEA LEY 789 DE 2002, EL CONTRATISTA Y EL CONTADOR PÚBLICO, SE PERMITEN CERTIFICAR QUE:

YANCE SILVA ESTELA ISABEL
574470419

HA REALIZADO LOS PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES CORRESPONDIENTES.

Esta certificación se presenta bajo la gravedad del juramento, entendiendo las implicaciones legales que esto conlleva

Nancy Maldonado R.
FIRMA CONTADOR PÚBLICO

NANCY ESTHER MALDONADO RODRÍGUEZ
NOMBRE CONTADOR PÚBLICO

T.P. No. 145970-T

Estela Yance S.
FIRMA DEL CONTRATISTA

ESTELA ISABEL YANCE SILVA
NOMBRE DEL CONTRATISTA

DOC. IDENTIDAD No. 57.447.041

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
208.535,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50112000	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRS	1,00	KG		19.370,00	19.370,00
2	50112000	JAMON X 1.000 GR	1,00	KG		36.120,00	36.120,00
3	50112000	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	1,00	KG		23.100,00	23.100,00
4	50112000	CHORIZO CERDO X 40 GR	1,00	UN		16.100,00	16.100,00
5	50112000	CHORIZO CERDO X 80 GR	1,00	UN		33.600,00	33.600,00
6	50112000	MORTADELA X 1.000 GR	1,00	KG		19.600,00	19.600,00
7	50112000	HAMBURGUESA X 100 GR	1,00	UN		17.360,00	17.360,00
8	50112000	BUTIFARRA X 25 GR	1,00	UN		11.200,00	11.200,00
9	50112000	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	1,00	UN		14.085,00	14.085,00
10	50112000	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	1,00	UN		18.000,00	18.000,00

PROCESO					
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010-028-2020 FECHA DEL CONTRATO: 25/03/2020

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUIRIR FRUVER Y DEMAS PARA ABASTECER EL CATERING BAEEV3, ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE.

CONTRATISTA: LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

NIT/CC/CE: 49,774,270-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA 16/12/2020	HORA: 10:00	ENTREGA PARCIAL	N°	ENTREGA TOTAL	X
CIUDAD/MUNICIPIO:	La Mata Cesar	DIRECCION		LA MATA CESAR, KILOMETRO 3 VIA AYACUCHO	

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
COMERCIALIZADORA CAMILA DE LA 29	JHONATTAN HERNANDEZ	REPRESENTANTE	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SP(RA) LUIS ORLANDO GUZMAN	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR DEL CONTRATO

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 047/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE MDN EJERCITO NACIONAL DE COLOMBIA

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	TAMAL DE 200 A 300 G	900,00	3.000,00	2.700.000,00
	(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)			

VALOR SIN I.V.A	2.700.000,00
VALOR I.V.A (_8_)%	216.000,00
VALOR TOTAL	2.916.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: X ANEXO DEL CONTRATO 010-028-2020 FICHA TECNICA ESPECIFICACIONES TECNICAS

NORMA TECNICA:

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exigidos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO		X	

21

Colombia Compra Eficiente

Aumentar el contraste 590 UTC -5 13:37:40 AGENCIA LOGISTICA...

Procesos | Contratos | Proveedores | Procesos SECOP | Menú | Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Oferta**

Id de página:: 10004731 Ayuda

Información en evaluación
ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA ADQUISICION DE CARNES FRIAS REGIONAL NORTE BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: OFERTA COTIZACION CARNES FRIAS Proveedor: JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ Precio: 80.580,00 ...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta	OFERTA COTIZACION CARNES FRIAS
Número del proceso	ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
Tipo	Total
Estado	Información en evaluación
Proveedor	JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ COLOMBIA, Lorica Número de documento 15030711
Responsable	JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	23 horas de tiempo transcurrido *(14/01/2021 2:29:08 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	No	☐

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.

Evaluación de proveedores

Comercializadora La camila de la 29

NIT: 49774270-1 - RESPONSABLES DE IVA

PROPIETARIA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO COMERCIALIZADORA CAMILA	FACTURA ELECTRONICA DE VENTA	LA20189

CR 29 40 38, Teléfonos: 3158984933 , BARRANQUILLA ATLANTICO, Email: lucysascanio@hotmail.com

CLIENTE	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
NIT	800117188-1	FECHA/HORA FACTURA	2020-12-16 01:30:39 PM
DIRECCIÓN	CALLE 30 VIA MALAMBO	FECHA VENCIMIENTO	2021-01-15
TELEFONOS	3761733	FORMA DE PAGO	CREDITO
CIUDAD	MALAMBO	PLAZO	30 DIAS

MEDIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
UND	PAN MOGOLLA X 100 GR	1.600	800	1.280.000
UND	PAN AREQUIPE Y/O BOCADILLO X 70 GR	1.600	613	981.513
UND	PAN CORRIENTE X 50 GR	6.000	400	2.400.000
UND	PAN TAJADO X 500 GR	100	3.120	312.000

OBSERVACIONES:		
	VALOR BRUTO	4.973.513
	DESCUENTO	
	IMPOCONSUMO	
	IVA%	186.487
CENTRO DE COSTO: CONTRATO 010-028-2020 BAEFV 3	TOTAL	5.160.000

EXENTOS IVA	BASE IVA 19%	IVA 19%	BASE IVA 5%	IVA 5%
3.992.000	981.513	186.487		

VALOR EN LETRAS: CINCO MILLONES CIENTO SESENTA MIL PESOS

Firma autorizada del emisor	Firma recibido por parte del comprador
Vendedor CC o NIT No.	Luis Orlando Gozmin El Comprador CC o NIT No.

Autorización DIAN #. 18764003989673 Vigencia desde 09/09/2020 hasta 03/09/2021 numeración aprobada desde LA19001 hasta LA50000

SOFTLAND S.A.S. NIT 800 090 963 - 4

Clave del Comprobante

NumFac: LA20189FecFac: 2020-12-16HorFac: 13:30:39-05.00NitFac: 49774270DocAdq: 800117188ValFac: 4973512.64ValIva: 186487.40ValOtroIm: 0.00ValTotFac: 5160000.04CUFE: b0402ab47738bce4ba05b7c6c28d49b9189a301a139bdacc0e17ba3328a915f10fa5aa008c9cd6379afe54bb64b[illegible]

Esta documento es una representaciòn impresa de una Factura

Softland

COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: CT-FO-01			
	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITÉ TECNICO : [ ] SUPERVISOR : [X]

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE	FIRMA
COMERCIALIZADORA CAMILA DE LA 29	JHONATTAN HERNANDEZ	REPRESENTANTE	DELEGADO	Jhonattan Hernandez
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SP(RA) LUIS ORLANDO GUZMAN	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR DEL CONTRATO	

(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)

23

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
80.580,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50112000	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRS	1,00	KG		14.000,00	14.000,00
2	50112000	JAMON X 1.000 GR	1,00	KG		22.580,00	22.580,00
3	50112000	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	1,00	KG		15.000,00	15.000,00
4	50112000	CHORIZO CERDO X 40 GR	1,00	UN		700,00	700,00
5	50112000	CHORIZO CERDO X 80 GR	1,00	UN		1.350,00	1.350,00
6	50112000	MORTADELA X 1.000 GR	1,00	KG		15.500,00	15.500,00
7	50112000	HAMBURGUESA X 100 GR	1,00	UN		2.050,00	2.050,00
8	50112000	BUTIFARRA X 25 GR	1,00	UN		450,00	450,00
9	50112000	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	1,00	UN		1.450,00	1.450,00
10	50112000	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	1,00	UN		7.500,00	7.500,00

Comercializadora La camila de la 29

NIT: 49774270-1 - RESPONSABLES DE IVA

PROPIETARIA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO COMERCIALIZADORA CAMILA	FACTURA ELECTRONICA DE VENTA	LA20190

CR 29 40 38, Teléfonos: 3158984933 , BARRANQUILLA ATLANTICO, Email: lucysascanio@hotmail.com

CLIENTE	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
NIT	800117188-1	FECHA/HORA FACTURA	2020-12-16 01:31:30 PM
DIRECCIÓN	CALLE 30 VIA MALAMBO	FECHA VENCIMIENTO	2021-01-15
TELEFONOS	3761733	FORMA DE PAGO	CREDITO
CIUDAD	MALAMBO	PLAZO	30 DIAS

MEDIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
UND	TAMAL CORRIENTE X 200 GR	900	3.000	2.700.000

OBSERVACIONES:		
	VALOR BRUTO	2.700.000
	DESCUENTO	
	IMPOCONSUMO	216.000
	IVA%	
CENTRO DE COSTO: CONTRATO 010-028-2020 BAEEV 3	TOTAL	2.916.000

EXENTOS IVA	BASE IVA 19%	IVA 19%	BASE IVA 5%	IVA 5%
2.700.000				

VALOR EN LETRAS: DOS MILLONES NOVECIENTOS DIECISEIS MIL PESOS

Firma autorizada del emisor	Firma recibido por parte del comprador
Vendedor CC o NIT No.	Luis Orlando Garnica El Comprador CC o NIT No.

Autorización DIAN #. 18764003989673 Vigencia desde 09/09/2020 hasta 09/09/2021 numeración aprobada desde LA19001 hasta LA50000

SOFTLAND S.A.S. NIT 800 090 963 - 4

Clave del Comprobante

NumFac: LA20190FecFac: 2020-12-16HorFac: 13:31:30-05:00NitFac: 49774270DocAdq: 800117188ValFac: 2700000.00ValIva: 0.00ValOtroIm: 216000.00ValTotFac: 2916000.00CUFE: 233c14fcf4dc7f8108671330c62f4d9506750c8225e10d3b58a5dc4e7e3e5af3d2390e08cc60642b2c8270b9fc6566f3

Esta documento es una representación impresa de una Factura

Softland

1/1

24

Colombia Compra Eficiente

Aumentar el contraste 590

UTC -5 13:38:56
AGENCIA LOGISTICA...

Procesos | Contratos | Proveedores | Procesos SECOP | Menú | Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Oferta**

Id de página:: 10004731 Ayuda

Información en evaluación
ALRNTE 005-2021-COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA ADQUISICION DE CARNES FRIAS REGIONAL NORTE BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: COTIZACION CARNES FRIAS AG. REGIONAL NORTE- LUDYS ASCANIO Proveedor: LUDYS ESTHER ASCANIO RO...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta	COTIZACION CARNES FRIAS AG. REGIONAL NORTE- LUDYS ASCANIO
Número del proceso	ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
Tipo	Total
Estado	Información en evaluación
Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO Número de documento 49774270
Responsable	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	1 día de tiempo transcurrido *(14/01/2021 1:21:46 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	No	☐

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

⚠ **La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.**

Evaluación de proveedores

PROCESO					
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010-028-2020 | FECHA DEL CONTRATO: 25/03/2020

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUIRIR FRUVER Y DEMAS PARA ABASTECER EL CATERING BAEEV3, ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE.

CONTRATISTA: LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

NIT/CC/CE: 49,774,270-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA 16/12/2020	HORA: 10:00	ENTREGA PARCIAL	N°	ENTREGA TOTAL	X
CIUDAD/MUNICIPIO:	La Mata Cesar	DIRECCION:		LA MATA CESAR, KILOMETRO 3 VIA AYACUCHO	

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
COMERCIALIZADORA CAMILA DE LA 29	JHONATTAN HERNANDEZ	REPRESENTANTE	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SP(RA) LUIS ORLANDO GUZMAN	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR DEL CONTRATO

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 047/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MDN EJERCITO NACIONAL DE COLOMBIA

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	PAN CORRIENTE X 50 GR	6.000,00	400,00	2.400.000,00
2	PAN RELLENO CON BOCADILLO O AREQUIPE	1.600,00	613,00	981.513,00
3	PAN MOGOLLA X 100 GR	1.600,00	800,00	1.280.000,00
4	PAN TAJADO X 500 GR	100,00	3.120,00	312.000,00
	(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)			
			VALOR SIN I.V.A	4.973.513,00
			VALOR I.V.A (___19___)%	186.487,00
			VALOR TOTAL	5.160.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: X | ANEXO DEL CONTRATO: 010-028-2020 | FICHA TECNICA: | ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA:

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados enviados*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO		X	

COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
LUDYS ESTHER ASCANIO
ROPERO

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	ACTA REUNIÓN DE COORDINACIÓN	Grupo Social y Empresarial de la Defensa

TEMA	Entrega de insumos COVID-19	**FECHA**	17	12	2020
DIRECCION, SUBDIRECCION, REGIONAL, GRUPO Y/O PROCESO	SST				
ASISTENTE(S)	**ID**	**CARGO**			
Malena Rivera Atencia	1.102.854.860	Profesional SST			
José Manrique	13.471.390	Administrador Catering Santa Bárbara (E)			

CONTENIDO:

Se hace entrega de los siguientes insumos:

02 paquetes de toallas de mano
02 galones de alcohol
01 galón de jabón liquido

Para uso de los funcionarios que laboran en el comedor, como parte de los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19

Malena Rivera **Asistente:** 1102854860	**Asistente:**
Asistente:	**Asistente:**

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
81.160,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50112000	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRS	1,00	KG		14.080,00	14.080,00
2	50112000	JAMON X 1.000 GR	1,00	KG		22.550,00	22.550,00
3	50112000	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	1,00	KG		15.080,00	15.080,00
4	50112000	CHORIZO CERDO X 40 GR	1,00	UN		700,00	700,00
5	50112000	CHORIZO CERDO X 80 GR	1,00	UN		1.400,00	1.400,00
6	50112000	MORTADELA X 1.000 GR	1,00	KG		15.850,00	15.850,00
7	50112000	HAMBURGUESA X 100 GR	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
8	50112000	BUTIFARRA X 25 GR	1,00	UN		450,00	450,00
9	50112000	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	1,00	UN		1.450,00	1.450,00
10	50112000	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	1,00	UN		7.600,00	7.600,00

2662

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES EJÉRCITO NACIONAL DEPARTAMENTO DE PERSONAL	CONSOLIDADO VIVERES SECOS	Pág. 17 De 21 Código: Versión: Fecha de emisión:	

UOM: PRIMERA DIVISION UO: DÉCIMA BRIGADA	FECHA: 2020-09-19	LUGAR: VALLEDUPAR CESAR
UT: GAULA CESAR (GGCES)	PRIMER CICLO DE ABASTECIMIENTO MES DE OCTUBRE DE 2020	
LAPSO: DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE 2020	REGISTRO CONSOLIDADO No. 253	

	SOLDADOS	DIAS	VR/. ESTANCIA	V. TOTAL
SOLDADOS ABASTECIDOS	8	31	11.321	2.807.608,00
SOLDADOS ABASTECIDOS			11.321	-
TOTAL ABASTECIMIENTO				**2.807.608,00**

VIVERESE SECOS 60 % **1.684.461,00**
VIVERES FRESCOS 40 % **1.123.147,00**

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ACEITE VIRGEN * LITRO	UNIDAD	31	6.950	215.450,00
2	ARROZ BLANCO CONSUMO * 1 KILO	UNIDAD	120	3.990	478.800,00
3	ATUN EN ACEITE *160 G	UNIDAD	16	4.750	76.000,00
4	AVENA SABORIZADA BOLSA 500 G	UNIDAD	2	4.399	8.798,00
5	AZUCAR BLANCO 1 KG	UNIDAD	31	3.700	114.700,00
6	CAFÉ EXCELSO 500 G	UNIDAD	3	8.897	26.691,00
7	CALDO DE GALLINA CUBO	UNIDAD	2	361	722,00
8	CHOCOLATE EN POLVO INSTANTANEO	UNIDAD	18	7.000	126.000,00
9	FRIJOL ROJO ZARAGOZA 500 G	UNIDAD	5	3.900	19.500,00
10	HARINA PRECOCIDA MAIZ * 1 KG	UNIDAD	20	3.400	68.000,00
11	JAMONADA PRIMIUM LATA 370 G	UNIDAD	16	6.100	97.600,00
12	LECHE ENTERA POLVO AGLOME BOLSA * 400 G	UNIDAD	31	7.900	244.900,00
13	LENTEJA CONSUMO * 1 KG	UNIDAD	5	4.700	23.500,00
14	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CAL * 190 MINIMO	UNIDAD	8	1.750	14.000,00
15	PANELA PULV O GRANUL SABORIZ * 1 KG	UNIDAD	5	8.100	40.500,00
16	PASTA CORRIENTE TIPO SECO * 1 LB (ESPAGUETI)	UNIDAD	16	2.500	40.000,00
17	SAL PARA CONSUMO HUMANO * 1 LIB	UNIDAD	5	740	3.700,00
18	SALCHICHA TIPO FRANKFURT PREMIUM * 360 G	UNIDAD	16	4.200	67.200,00
19	SALSA DE TOMATE DOY PACK * 190 G MINIMO	UNIDAD	8	2.300	18.400,00
VALOR TOTAL					**1.684.461,00**

NOTA: La persona autorizada para reclamar los viveres es el señor SV. PEREZ CANTILLO NEDER CC. 7.142.373 DE SANTA MARTA, MAGDALENAr, suboficial de Abastecimientos y/o enlace Batallón GGCES POR FAVOR UBICAR VIVERES **EN VALLEDUPAR CESAR.**

Red No 2020-140-900025-2
Fecha 22/09/2020 1:33:13 p.m. Us Rad. DALGYS.VILLE
Destino: REGIONAL NORTE
Remitente: CIU JOSE LIZARDOMONJERODRIGUEZ
Fecha actual: 22/09/2020 1:27:31 p.m.
Empresa: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARE

SS. MEZA PORRAS FREDY
Administrador Partida de Alimentación BAS10
Entrega: _____
(Firma, post firma y cargo)
C.C.

TC. JOSE LIZARDO MONJE RODRIGUEZ
Comandante Batallon de A.S.P.C No 10
Recibe: _____
(Firma, post firma y cargo)
CC

Red No 2020-140-900025-2
Fecha 22/09/2020 1:33:13 p.m. Us Rad. DALGYS.VILLE
Destino: REGIONAL NORTE
Remitente: CIU JOSE LIZARDOMONJERODRIGUEZ
Fecha actual: 22/09/2020 1:27:31 p.m.
Empresa: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARE

27.

Colombia Compra Eficiente

Aumentar el contraste 590

UTC -5 13:41:24
AGENCIA LOGISTICA...

Procesos | Contratos | Proveedores | Procesos SECOP | Menú | Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Oferta**

Id de página:: 10004731 Ayuda

Información en evaluación
ALRNTE 005-2021-
COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: INTEGRA Y ASOCIADOS SAS ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS Proveedor: INTEGRA Y ASOCIA...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
Número del proceso	ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
Tipo	Total
Estado	Información en evaluación
Proveedor	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS COLOMBIA, Pasto 2,577,361,000 COP Número de documento 900391165
Responsable	MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	1 día de tiempo transcurrido *(14/01/2021 9:49:35 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	No	☐

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

⚠ **La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.**

Evaluación de proveedores

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000390272
Fecha Documento	16.12.2020
Fecha Contabilización	16.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N419 Comedor BAEEV 3
Proveedor No.	80000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100088274
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-028-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-028-2020 FACT 20190

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT19	Comedor BAEEV 3	200001761	TAMAL DE 200 A 300 G	900	UND	3.240,0000	2.916.000
							TOTAL	2.916.000

Emisor : LGUZMAN Firma :

Recibe : Firma :

28

COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000390272
Fecha Documento	16.12.2020
Fecha Contabilización	16.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N419 Comedor BAEEV 3
Proveedor No.	80000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100088274
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-028-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancias
Nro. Factura Proveedor:	010-028-2020 FACT 20190

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT19	Comedor BAEEV 3	200001761	TAMAL DE 200 A 300 G	900	UND	3.240,0000	2.916.000
							TOTAL	2.916.000

Emisor : LGUZMAN Firma :

Recibe : Firma :

29

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
80.580,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50112000	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRS	1,00	KG		17.500,00	17.500,00
2	50112000	JAMON X 1.000 GR	1,00	KG		15.500,00	15.500,00
3	50112000	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	1,00	KG		20.500,00	20.500,00
4	50112000	CHORIZO CERDO X 40 GR	1,00	UN		760,00	760,00
5	50112000	CHORIZO CERDO X 80 GR	1,00	UN		1.520,00	1.520,00
6	50112000	MORTADELA X 1.000 GR	1,00	KG		14.500,00	14.500,00
7	50112000	HAMBURGUESA X 100 GR	1,00	UN		1.950,00	1.950,00
8	50112000	BUTIFARRA X 25 GR	1,00	UN		350,00	350,00
9	50112000	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	1,00	UN		1.000,00	1.000,00
10	50112000	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	1,00	UN		7.000,00	7.000,00

30

Colombia Compra Eficiente

Aumentar el contraste 590

UTC -5 13:35:20
AGENCIA LOGISTICA...

Procesos | Contratos | Proveedores | Búsqueda | Menú | Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Oferta**

Id de página:: 10004731 Ayuda

Información en evaluación
ALRNTE 005-2021-
COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
ESTELA ISABEL YANCE SILVA

Volver

Opciones

Ver oferta: Ref: ALRNTE - 005 - 2021 - COTIZACIÓN CARNES FRIAS Proveedor: ESTELA ISABEL YANCE SILVA Precio: 8...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Volver al principio

Información general

Nombre de la oferta	ALRNTE - 005 - 2021 - COTIZACIÓN CARNES FRIAS
Número del proceso	ALRNTE 005-2021- COTIZACION CARNES FRIAS
Tipo	Total
Estado	Información en evaluación
Proveedor	ESTELA ISABEL YANCE SILVA COLOMBIA, Fundación Número de documento 57447041
Responsable	ESTELA ISABEL YANCE SILVA

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	21 horas de tiempo transcurrido *(14/01/2021 4:30:45 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cuestionario

Volver al principio

Ver resumen | Ver

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

Volver al principio

Anexos

#	Nombre del documento			Solicitud de confidencialidad	Confidencial
☐	Sobre único (PDF)	Descargar	Detalle	No	☐

Descargar seleccionados | Descargar todos

Notas

Evaluación

Volver al principio

Evaluación de ofertas

⚠ **La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.**

Evaluación de proveedores

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITE TECNICO : [ ] SUPERVISOR : [X]

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE		FIRMA
COMERCIALIZADORA CAMILA DE LA 29	JHONATTAN HERNANDEZ	REPRESENTANTE	DELEGADO		Jhonatan Hernandez
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SP(RA) LUIS ORLANDO GUZMAN	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR DEL CONTRATO		

(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)

COTIZACION CARNES FRIAS
COTIZACIONES PARA
ADQUISICION DE CARNES
FRIAS REGIONAL NORTE
BARRANQUILLA 2021
Solicitud de información a los Proveedores
ESTELA ISABEL YANCE SILVA

Comercializadora La camila de la 29

NIT: 49774270-1 - RESPONSABLES DE IVA

PROPIETARIA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO COMERCIALIZADORA CAMILA	FACTURA ELECTRONICA DE VENTA	LA20190

CR 29 40 38, Teléfonos: 3158984933 , BARRANQUILLA ATLANTICO, Email: ludysascanio@hotmail.com

CLIENTE	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
NIT	800117188-1	FECHA/HORA FACTURA	2020-12-16 01:31:30 PM
DIRECCIÓN	CALLE 30 VIA MALAMBO	FECHA VENCIMIENTO	2021-01-15
TELEFONOS	3761733	FORMA DE PAGO	CREDITO
CIUDAD	MALAMBO	PLAZO	30 DIAS

MEDIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
UND	TAMAL CORRIENTE X 200 GR	900	3.000	2.700.000

OBSERVACIONES:	VALOR BRUTO	2.700.000
	DESCUENTO	
	IMPOCONSUMO	216.000
	IVA%	
CENTRO DE COSTO: CONTRATO 010-028-2020 BAEEV 3	TOTAL	2.916.000

EXENTOS IVA	BASE IVA 19%	IVA 19%	BASE IVA 5%	IVA 5%
2.700.000				

VALOR EN LETRAS: DOS MILLONES NOVECIENTOS DIECISEIS MIL PESOS

Firma autorizada del emisor	Firma recibido por parte del comprador
Vendedor CC o NIT No.	El Comprador CC o NIT No.

Autorización DIAN #. 18764003989673 Vigencia desde 09/09/2020 hasta 02/09/2021 Numeración aprobada desde LA19001 hasta LA50000

SOFTLAND S.A.S. NIT 800 090 963 - 4

Clave del Comprobante

NumFac: LA20190FecFac: 2020-12-16HorFac: 13:31:30-05:00NitFac: 49774270DocAdq: 800117188ValFac: 2700000.00ValIva: 0.00ValOtroIm: 216000.00ValTotFac: 2916000.00CUFE: 233e14fcf4dc7f8108671330c62f4d9506750c8225e10d3b58a5d04e7e3e5af3d2390e08cc60642b2c8270b9fc6966f3

Esta documento es una representaciòn impresa de una Factura

Softland
lo hacemos fácil

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
81.630,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50112000	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRS	1,00	KG		14.100,00	14.100,00
2	50112000	JAMON X 1.000 GR	1,00	KG		22.500,00	22.500,00
3	50112000	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	1,00	KG		15.200,00	15.200,00
4	50112000	CHORIZO CERDO X 40 GR	1,00	UN		750,00	750,00
5	50112000	CHORIZO CERDO X 80 GR	1,00	UN		1.400,00	1.400,00
6	50112000	MORTADELA X 1.000 GR	1,00	KG		16.000,00	16.000,00
7	50112000	HAMBURGUESA X 100 GR	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
8	50112000	BUTIFARRA X 25 GR	1,00	UN		480,00	480,00
9	50112000	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	1,00	UN		1.400,00	1.400,00
10	50112000	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS	1,00	UN		7.800,00	7.800,00

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000390279
Fecha Documento	16.12.2020
Fecha Contabilización	16.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N419 Comedor BAEEV 3
Proveedor No.	80C00162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100088276
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-028-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-028-2020 FACT 20191

Pos	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT19	Comedor BAEEV 3	200001606	GASEOSA	900	L	2.249,9989	2.024.999
0002	CT19	Comedor BAEEV 3	200001738	JUGO REFRIGERIO POR *175 A 200 ML	900	UND	1.000,0011	900.001
							TOTAL	2.925.000

Emisor : LGUZMAN Firma :

Recibe : Firma :

DISTRIBUIDORA
FULL SERVICE S.A.S.
Nit.: 901.170.034
Suministro de Alimentos en General, Adecuación y Mantenimiento de Instalaciones Asesoría en Procesos Logísticos

COTIZACION No. 019

Cartagena de indias, 26 de enero de 2021

Señores AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

ASUNTO: PRODUCTOS PROCESADOS DERIBADOS CARNICOS O CARNES FRIAS

De acuerdo a solicitud de cotización, nos permitimos dar respuesta de la siguiente forma:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD	PRESUPUESTO OFICIAL
1	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GR	KG	$ 13.150
2	JAMON X 1.000 GR	KG	$ 16.700
3	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GR	KG	$ 13.650
4	CHORIZO CERDO X 40 GR	UND	$ 550
5	CHORIZO CERDO X 80 GR	UND	$ 1.050
6	MORTADELA X 1.000 GR	UND	$ 17.050
7	HAMBURGUESA X 100 GR	LTS	$ 1.850
8	BUTIFARRA X 25 GR	UND	$ 310
9	SALCHICHA TIPO PERRO X 50 GR	UND	$ 1.270
10	SALCHICHON DE POLLO X 500 GR	KG	$ 7.690
TOTAL PRECIO			**$ 73.370**

ALFONSO HERNANDO ESCUDERO BELTRAN
Representante Legal

OLAYA SECTOR RICAURTE DG 31D 56 - 57 correo: dfullservicesas@gmail.com, teléfono: 3137590465

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM

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 Fisicoquímicos

Parámetro*	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón, en fracción de masa		3
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium

Requisitos Microbiológicos

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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.

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado

Requisitos Nutricionales

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	15.5	± 0.2
Humedad (%)	62.1	± 0.4
Grasas (%)	16.1	± 0.1
Carbohidratos (%)	11	--
Calorías (kcal)	211	--

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

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000388335
Fecha Documento	11.12.2020
Fecha Contabilización	11.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N404 Comedor BIRIF
Proveedor No.	80000976
Nombre Proveedor	JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ
Orden de Compra	4100087861
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-022-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	Cont. 010/022/20 Fact.660

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT04	Comedor BIRIF	200001737	HUEVO	20.000	UND	385,0000	7.700.000
							TOTAL	7.700.000

Emisor : CBOLAÑOS Firma :

Recibe : Firma :

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

		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	El producto debe tener un peso neto de 1000gr, cada unidad debe pesar en promedio 100gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: – Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 und.
	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 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.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO

JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ

NIT:15030711-1 -Responsable del IVA
CR 9 5 A 5 MONTERIA-Córdoba
Telefono: Correo: superfruvergranja@hotmail.com

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FAMO660

Señores: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Nit: 800117188-1 Telefono
Dirección: CALLE 30 VIA A MALAMBO CONTIGUO AL BATALLON VERGARA Y VEL

Fecha: 11/12/2020 Vencimiento: 10/01/2021
Vendedor: 01
Ciudad BARRANQUILLA

Obs: A.L.F.M - R. NORTE BATALLON RIFLES CAUCASIA CONTRATO SUMINISTRO HUEVOS 010-022/2020

Referencia:	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Descuento%:	Tarifaiva%	Valor Total
1000	HUEVO UNIDAD	20000.00	$385	0.00	0.00	$7,700,000

Son: SIETE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS

- Esta factura de venta se asimila en todos sus efectos a una letra cambio segun art. 774 del c.c
- Resolucion Fac. Electronica Numero: 18763000836100 F.Desde 2019-10-02 F.Hasta 2021-10-02 Prefijo FAMO Desde 1 Hasta 10000
- F. del sistema: vie, 11 dic 2020 13:37:35 -0500
- Cufe: 12a01014c9c774dc5acc442842fc03f43ff049726430d8b84a6cb22bb0e5dbf42129739cfe446cf531f7eeb770c6c32a
- Impresa por: SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO

Subtotal:	$7,700,000
Descuento:	$0
Impoconsumo:	$0
Retefuente:	$0
Iva:	$0
Total	$7,700,000

El suscriptor firma autoriza expresamente de manera permanente e irrevocable a SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO para consultar, investigar, reportar, divulgar y analizar toda informacion sobre su comportamiento crediticio y comercial, en las centrales de riesgo y en las compañias de credito y cobranza. La informacion registrada en este documento se considera confidencial y solo se utilizara para documentar el historial crediticio del cliente, socios o accionistas a quienes se hace extensive esta autorizacion. Exonero(amos) de toda responsabilidad a SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO y a la entidad propietaria del archivo en la que se registra la informacion por los prejuicios que yo (nosotros) pueda o podamos sufrir a consecuencia de dicho registro. Clausula aceleratoria: El no pago en el plazo otorgado, podra SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO hacer exigible el pago de la totalidad de la obligacion aqui pactada.

Tarifa Iva	Base Impuesto	Valor Impuesto	Total:
0.00	$7,700,000	$0	$7,700,000

Firma del Cliente:

Firma del Vendedor:

Representación gráfica del documento electrónico según parágrafo 1, articulo 3 decreto 2242 de 2015 072-93053

Power By www.softbusiness.com.co

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	– Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "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", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO / DESVIACION Proteína (%): 15.5 / ± 0.2 Humedad (%): 62.1 / ± 0.4 Grasas (%): 16.1 / ± 0.1 Carbohidratos (%): 11 / -- Calorías (kcal): 211 / -- – En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" 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". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	20 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20-MAR-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	20-MAR-19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20-MAR-19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20-MAR-19	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000385767
Fecha Documento	03.12.2020
Fecha Contabilización	03.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N406 Comedor GBMAT
Proveedor No.	80000152
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100087221
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-021-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-021-2020 FACT LA20107

Pos.	Almacen	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT06	Comedor GBMAT	200001737	HUEVO	8 500	UND	385,0000	3.272.500
							TOTAL	3.272.500

Emisor : JMANRIQUE Firma :

Recibe : Firma :

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

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 SAP 200001873
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.

Requisitos Fisicoquímicos

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.
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

Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	20.4	--
Humedad (%)	72.0	--
Grasas (%)	6.6	--
Carbohidratos (%)	0.0	--
Calorías (kcal)	141	--

Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.

Otras características

Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	Código: CT-FO-01			
	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITÉ TECNICO : [ ] SUPERVISOR : [X]

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS DIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE		FIRMA
COMERCIALIZADORA CAMILA	JOSE ASCANIO	REPARTIDOR	DELEGADO		
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP* JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR		

*SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	2018

	del producto	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.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	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.

EMPAQUE Y ROTULADO	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, 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.
	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 / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TITULO	Código: CT-FO-01			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010-008/2020 FECHA DEL CONTRATO: 25 DE FEBRERO -2020*

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUISICION DE FRUVER PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOR POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE.

CONTRATISTA: LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

NIT/CC/CE: 49,774,270-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: DICIEMBRE 03 DE 2020	HORA: 11:30:00 a. m.	ENTREGA PARCIAL	X	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	ALBANIA - LA GUAJIRA	DIRECCION :			RANCHO DE TROPA GRUPO MATAMOROS

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
COMERCIALIZADORA CAMILA	JOSE ASCANIO	REPARTIDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP* JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 003/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE MINISTERIO DEFENSA NACIONAL EJERCITO NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
26	QUESO COSTEÑO	360	14.486,00	5.214.960,00
	(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)			
			VALOR SIN I.V.A	5.214.960,00
			VALOR I.V.A [ ]%	
			VALOR TOTAL	5.214.960,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN

OBJETO DEL CONTRATO: X ANEXO DEL CONTRATO 010-008-2020 FICHA TECNICA : X ESPECIFICACIONES TECNICAS

NORMA TECNICA: CUAL? :

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE : COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspección visual.
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exigidos
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	Aquí se debe relacionar el tipo de certificación exigida
OTRO			

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: jamón york y jamón ahumado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Nov. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 Nov 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 Nov 19	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000385771
Fecha Documento	03.12.2020
Fecha Contabilización	03.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N406 Comedor GBMAT
Proveedor No.	80000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100087224
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-008-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-008-2020 FACT LA20110

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT06	Comedor GBMAT	200001535	QUESO BLOQUE COSTEÑO	360	KG	14.486,0000	5.214.960
							TOTAL	5.214.960

Emisor : JMANRIQUE Firma :

Recibe : Firma :

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.

Requisitos Fisicoquímicos

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	14,2	± 0.7
Humedad (%)	55,8	± 3,8
Grasas (%)	15,2	± 2,8
Carbohidratos (%)	11,7	--
Calorías (kcal)	241	--

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000365796
Fecha Documento	03.12.2020
Fecha Contabilización	03.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N408 Comedor BASAB
Proveedor No.	80000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100087129
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-008-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-008-2020 FACT LA20076

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT08	Comedor BASAB	200001635	QUESO BLOQUE COSTEÑO	160	KG	14.486,0000	2.317.760
							TOTAL	2.317.760

Emisor : JMANRIQUE1 Firma :

Recibe : Firma :

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**		Página 2 de 3	
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervecero
	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 a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
	Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	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.

EMPAQUE Y ROTULADO	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, 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.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	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.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000386553
Fecha Documento	03.12.2020
Fecha Contabilización	03.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N406 Comedor GBMAT
Proveedor No.	80000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100087465
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-008-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-008-2020 FACT LA20111

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT06	Comedor GBMAT	200001583	AHUYAMA	70	KG	1.680,0000	117.600
0002	CT06	Comedor GBMAT	200001584	AJO	30	KG	7.582,0000	227.460
0003	CT06	Comedor GBMAT	200001586	APIO	8	KG	2.575,0000	20.600
0004	CT06	Comedor GBMAT	200001721	BANANO	950	UND	304,0000	288.800
0005	CT06	Comedor GBMAT	200001541	CEBOLLA CABEZONA	290	KG	3.772,0000	1.093.880
0006	CT06	Comedor GBMAT	200001447	CEBOLLA LARGA	22	KG	3.900,0000	85.800
0007	CT06	Comedor GBMAT	200001467	GUAYABA	140	KG	2.111,0000	295.540
0008	CT06	Comedor GBMAT	200001478	LIMON COMUN	70	KG	3.600,0000	252.000
0009	CT06	Comedor GBMAT	200001486	MAZORCA	28	KG	2.714,0000	75.992
0010	CT06	Comedor GBMAT	200001495	NAME	70	KG	2.001,0000	140.070
0011	CT06	Comedor GBMAT	200001508	PEPINO COHOMBRO	90	KG	2.179,0000	196.110
0012	CT06	Comedor GBMAT	200001511	PIMENTON	240	KG	3.144,0000	754.560
0013	CT06	Comedor GBMAT	200001516	PLATANO	1.500	KG	2.600,0000	3.900.000
0014	CT06	Comedor GBMAT	200001564	LECHUGA	90	KG	2.862,0000	257.580
0015	CT06	Comedor GBMAT	200001451	CILANTRO	49	KG	6.041,0000	296.009
0016	CT06	Comedor GBMAT	200001470	HABICHUELA	27	KG	3.466,0000	93.582
0017	CT06	Comedor GBMAT	200001546	TOMATE CHONTO	360	KG	3.183,0000	1.145.880
0018	CT06	Comedor GBMAT	200001550	YUCA	70	KG	1.575,0000	110.250
0019	CT06	Comedor GBMAT	200001552	ZANAHORIA	40	KG	1.752,0000	70.080
0020	CT06	Comedor GBMAT	200001575	PAPA PASTUSA	600	KG	2.100,0000	1.260.000

Emisor : JMANRIQUE Firma :

Recibe : Firma :

42

9

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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: **Componentes — Valor** **Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 12 % min.** **Grasa, en fracción de masa — 28 % máx** **Humedad mas grasa, en fracción de masa — 88 % máx** **Almidón en fracción de masa — 6 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa — 3 % máx** a Parámetro* — Seleccionada: % min / % máx Proteína (N x 6,25), en fracción de masa — 20 / — Grasa, en fracción de masa — — / 48 Humedad, en fracción de masa — — / 43 Almidón, en fracción de masa — — / 10 Proteína no cárnica, en fracción de masa — — / 2 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 salchichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervecero. 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 cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 · NOV · 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01/19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000396553
Fecha Documento	03.12.2020
Fecha Contabilización	03.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N406 Comedor GBMAT
Proveedor No.	60000162
Nombre Proveedor	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Orden de Compra	4100087465
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-008-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	010-008-2020 FACT LA20111

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0021	CT06	Comedor GBMAT	200001214	PIÑA	70	KG	1.752,0000	122.640
0022	CT06	Comedor GBMAT	200001547	TOMATE DE ARBOL	280	KG	2.897,0000	811.160
							TOTAL	11.615.593

Emisor : JMANRIQUE Firma :

Recibe : Firma :

43

10

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

PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001767 / SAP 200001769 / SAP 200001800 SAP 200001803/ SAP 200001804 / SAP 200001809 / SAP 200001879
	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

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.

Requisitos Fisicoquímicos

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

Requisitos fisicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1
Detección de *Salmonella spp.* /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia coli*, / g	3	100	400	1

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.

Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	14,4	± 3,7
Humedad (%)	60,5	± 1,9
Grasas (%)	17,7	± 5,5
Carbohidratos (%)	5,1	–
Calorías (kcal)	237	–

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Chorizo Ahumado.

PROCESO					
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010/031/2020 | FECHA DEL CONTRATO: 07 DE ABRIL DE 2020

OBJETO CONTRACTUAL:
ADQUISICION DE CARNE DE POLLO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE... LOTE 2

CONTRATISTA: JAVIER OSWALDO RAMIREZ MARTINEZ (PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUPERMERCADO SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO)

NIT/CC/CE: 15,030,711-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 04/12/2020	HORA: 10:39 am	ENTREGA PARCIAL	12	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	CAUCASIA-ANTIOQUIA	DIRECCION :			RANCHO DE TROPA BATALLON RIFLES

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
SUPER FRUVER (JAVIER OSWALDO RAMIREZ)	CAMILO DE LA ROSA GOMEZ	VENDEDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
Incluya las filas que sean requeridas			

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	POLLO PIERNA PERNIL	1500	4.850,00	$ 7.275.000,00
2	PECHUGA POLLO CON HUESO Y PIEL	200	8.600,00	$ 1.720.000,00
3				$ 0,00
			VALOR SIN I.V.A	$ 8.995.000,00
			VALOR I.V.A ( )%	
			VALOR TOTAL	$ 8.995.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: XX | ANEXO DEL CONTRATO: 010/031/2020 | FICHA TECNICA : XX | ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: | CUAL? :

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE :*COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspección visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados existidos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificación expedida*
OTRO			

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	2018

	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 a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.
	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.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	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, 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 o Favorable con requerimientos, 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	El producto debe ser embutido 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.
	Rotulado	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.
	Vida Útil	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
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,

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01·Nov·2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
TITULO	Código: CT-FO-01			
ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01	Página 1 de 2		
	Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITÉ TECNICO : ☐ SUPERVISOR : ☐

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE	FIRMA
SUPER FRUVER (JAVIER OSWALDO RAMIREZ)	CAMILO DE LA ROSA GOMEZ	VENDEDOR	DELEGADO	Camilo Rosa
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO	

(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)

46

13

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 4		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.
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

Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Comercializadora La camila de la 29

NIT: 49774270-1 - RESPONSABLES DE IVA

PROPIETARIA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO COMERCIALIZADORA CAMILA	FACTURA ELECTRONICA DE VENTA	LA20107

CR 29 40 38, Teléfonos: 3158984933 , BARRANQUILLA ATLANTICO, Email: ludysascanio@hotmail.com

CLIENTE	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
NIT	800117188-1	FECHA/HORA FACTURA	2020-12-03 03:50:17 PM
DIRECCIÓN	CALLE 30 VIA MALAMBO	FECHA VENCIMIENTO	2021-01-02
TELEFONOS	3761733	FORMA DE PAGO	CREDITO
CIUDAD	MALAMBO	PLAZO	30 DIAS

MEDIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
UND	HUEVO	8.500	385	3.272.500

OBSERVACIONES:	VALOR BRUTO	3.272.500
	DESCUENTO	
	IMPOCONSUMO	
	IVA%	
CENTRO DE COSTO: HUEVO 010-021-2020 MATAMOROS	TOTAL	3.272.500

EXENTOS IVA	BASE IVA 19%	IVA 19%	BASE IVA 5%	IVA 5%
3.272.500				

VALOR EN LETRAS: TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS

Firma autorizada del emisor	Firma recibido por parte del comprador
Vendedor CC o NIT No.	El Comprador CC o NIT No.

Autorización DIAN #. 18764003989673 Vigencia desde 09/09/2020 hasta 03/09/2021 numeración aprobada desde LA19001 hasta LA50000

SOFTLAND S.A.S. NIT 800 090 963 - 4

Clave del Comprobante

NumFac: LA20107FecFac: 2020-12-03HorFac: 15:50:17-05.00NitFac: 49774270DocAdq: 800117188ValFac: 3272500.00ValIva: 0.00ValOtroIm: 0.00ValTotFac: 3272500.00CUFE: 88ecb9e47dc38a56a829bf931fb8ea2c806d1480f83575965ebda95f9641bee0a62f62835d7f6f16e4e53a0d0db8cac8

4/7/21

Esta documento es una representación impresa de una Factura

Softland

1/1

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**		Página 2 de 4	
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Requisitos Nutricionales	

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	12,4	± 0.3
Humedad (%)	60,7	± 1,1
Grasas (%)	12,5	± 2,4
Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6
Calorías (kcal)	199	–

Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – mortadela de res (embutido)

	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 a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
	Contenido	SAP 200001493, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	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.

EMPAQUE Y ROTULADO	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, 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.
	Empaque	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 perdida de trazabilidad en el producto. 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 / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
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 1282 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 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). 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 cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01-Noviembre/19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01-NOV-19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

TITULO	Código: CT-FO-01			
ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01	Página 1 de 2		
	Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

NO. CONTRATO: 010/022/2020 FECHA DEL CONTRATO: 18 DEL MES DE MARZO DE 2020

OBJETO CONTRACTUAL:

ADQUISICION DE HUEVOS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL "NORTE"

CONTRATISTA: JAVIER OSWALDO RAMIREZ MARTINEZ (PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUPERMERCADO SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO)

NIT/CC/CE: 15,030,711-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 11/12/2020	HORA: 15:44 pm	ENTREGA PARCIAL	13	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	CAUCASIA-ANTIOQUIA	DIRECCION :			RANCHO DE TROPA BATALLON RIFLES

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
SUPER FRUVER (JAVIER OSWALDO RAMIREZ)	CAMILO DE LA ROSA GOMEZ	VENDEDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO

CONVENIO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CUENTE MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE **LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:**

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	HUEVOS	20000	385,00	$ 7.700.000,00
2				$ 0,00
3				$ 0,00
			VALOR SIN I.V.A	$ 7.700.000,00
			VALOR I.V.A (_____)%	
			VALOR TOTAL	$ 7.700.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: XX ANEXO DEL CONTRATO 010/022/2020 FICHA TECNICA : XX ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: CUAL? :

VERIFICADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE *:COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exitosos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO			

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

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733
	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS

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 Fisicoquímicos

Parámetro*	Estándar	
	% mín	% 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 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1
Detección de *Salmonella spp*, /25 g	3	Ausencia	--	--
Recuento de *Escherichia coli*, /g	3	100	400	1

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.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	18,7	± 0,2
Humedad (%)	61,6	± 0,4
Grasas (%)	16,5	± 0,1
Carbohidratos (%)	0,1	--
Calorías (kcal)	224	--

Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Hamburguesa de Res (embutido)

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

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000388231
Fecha Documento	11.12.2020
Fecha Contabilización	11.12.2020
Sociedad No.	009
Nombre Sociedad	Regional Norte
Centro	N402 Comedor BIJUN
Proveedor No.	80000976
Nombre Proveedor	JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ
Orden de Compra	4100087845
Grupo de Compras	004 Comedor de Tropa
No. Contrato	010-022-2020
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	022-huevos-fac-famo 659

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	CT02	Comedor BIJUN	200001737	HUEVO	20.000	UND	385,0000	7.700.000
							TOTAL	7.700.000

Emisor : GIVERA1 Firma :

Recibe : Firma :

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

		a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
	Contenido	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr.
	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.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 unidades de producto.
	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, 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.
	Empaque	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 perdida de trazabilidad en el producto. 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 / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

PROCESO					
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010/017/2020 | FECHA DEL CONTRATO: 10 DE MARZO DE 2020

OBJETO CONTRACTUAL:
ADQUISICION DE BEBIDAS CARBONATADAS Y JUGOS, PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE.

CONTRATISTA: ALFONSO AVILA VERA (REPRESENTANTE DE LA EMPRESA DIBEL & COMPAÑÍA S.A.S.)

NIT/CC/CE: 802023938-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 04/12/2020	HORA: 15: 49 pm	ENTREGA PARCIAL	24	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	CAUCASIA-ANTIOQUIA	DIRECCION :	RANCHO DE TROPA BATALLON RIFLES		

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
DIBEL & COMPAÑÍA S.A.S	JESUS ALBEIRO MONTERO	VENDEDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
Incluya las filas que sean requeridas			

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	AGUA EN BOLSA X 360 ML.	2.520	146,00	$ 367.920,00
3	GASEOSA BOTELLA PLASTICA X 2.5 LIT	468	1.412,00	$ 660.816,16
4	JUGO DE FRUTAS X 200 ML. UNIDAD	2.856	495,00	$ 1.413.720,00
			VALOR SIN I.V.A	$ 2.442.456,16
			VALOR I.V.A (_____)%	$ 394.161,84
			VALOR TOTAL	$ 2.836.618,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: XX | ANEXO DEL CONTRATO: 010/017/2020 | FICHA TECNICA : XX | ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: | **CUAL? :**

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE : *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exigidos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO			

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

1	Versión Inicial.
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 1282 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: **Componentes / Valor** **Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min** **Grasa, en fracción de masa . — 28 % máx** **Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 % máx** **Almidón en fracción de masa — 10 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx** a **Parámetro* / Estándar % min / Estándar % máx** Proteina (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 Proteina no cárnica, en fracción de masa — — / 6 Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (ultima actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). 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 cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01-Noviembre/19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01-19.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO					
	GESTIÓN FINANCIERA				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO CONTROL DE PAGOS	Código: GF-FO-35			
		Versión No. 01		Página: 1 de 1	
		Fecha:	11	8	2020

Contrato No. 010-026-2020 No. Registro Presupuestal/Fecha RP 26220 del 20 de marzo de 2020

Nombre Contratista: LUDYS ASCANIO ROPERO RP 75720 del 9 de septiembre de 2020-RP 521 del 6 de enero de 2021

Presupuesto con cargo a ALFM SI ☑ NO ☐

Con cargo al (los) contrato(s) interadministrativo(s) No. /Convenio u otras 047de 2020, 208 de 2019 Plazo de Ejecucion:28/02/2021

Celebrado(s) con: _EJERCITO Y FUERZA AEREA_____

ADQUISICION DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE	Codigo de Uso Pptal	Fecha	Valor anticipo acuerdo porcentaje del contrato	Saldo por amortizar del anticipo	Valor Facturado	Valor a pagar	Saldo por Ejecutar
Valor de Contrato							824.998.590,00
Valor Ejecutado 2020					690.776.590,00	1.482.500,00	132.739.500,00
Pago anticipo(si aplica)							
Numero de tramite de pago							
LA20267		22-ene-21					
PRODUCTOS DE PANADERÍA	A-05-01-01-002-003-04				1.451.000,00	1.451.000,00	
LA20245		18-ene-21					
PRODUCTOS DE PANADERÍA	A-05-01-01-002-003-04				31.500,00	31.500,00	
Subtotal (por usos)	A-05-01-01-002-003-04				1.482.500,00	1.482.500,00	
TOTAL TRAMITE	1.482.500,00						
Adicion RP Fecha (si aplica)en caso de no tener adiciones hacer caso omiso							
Factura No. XXXX							
Uso presupuestal(detallar por cada uso asignado)							
Si se requiere inserte mas filas							
Subtotal (por usos)							
Total					1.482.500,00	1.482.500,00	

TASD.Clase III Tatiana Arias Caicedo
Supervisor contrato 010-026-2020

V° PRESUPUESTO (RP, CTA BANCARIA)

52

19

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 3	
		Fecha: **12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**BUTIFARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001017 SAP 200001773
	Clasificación	Embutido
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado homogeneizado, cocido, embutido en tripa comestible embutido en tripa comestible natural de cerdo en calibre 28 a 30 mm de diametro, elaborado a base de carne, adicionado de sal, grasa y especias. De sabor picante, que puede contener o no sales de curación manteniendo el color pálido carácteristico y no contiene colorantes.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	El producto debe contener como minimo: Carne molida de res, carne de cerdo magra, adicionado de sal, ajo, pimienta.
Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro	Premium	
	% min	%máx
Proteina (Nx6,25), en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón, en fracción de masa		3
Proteina no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos fisicoquimicos para productos cárnicos procesados cocidos premium – NTC 1325

Requisitos Microbiológicos

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325

Requisitos Nutricionales	No Aplica

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010/031/2020 — FECHA DEL CONTRATO: 07 DE ABRIL DE 2020

OBJETO CONTRACTUAL:
ADQUISICION DE CARNE DE POLLO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE... LOTE 2

CONTRATISTA: JAVIER OSWALDO RAMIREZ MARTINEZ (PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUPERMERCADO SUPERFRUVER FRUTOS DEL CAMPO)

NIT/CC/CE: 15,030,711-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 04/12/2020	HORA: 10:39 am	ENTREGA PARCIAL	12	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	CAUCASIA-ANTIOQUIA	DIRECCION :	RANCHO DE TROPA BATALLON RIFLES		

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
SUPER FRUVER (JAVIER OSWALDO RAMIREZ)	CAMILO DE LA ROSA GOMEZ	VENDEDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
Incluya las filas que sean requeridas			

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	POLLO PIERNA PERNIL	1500	4.850,00	$ 7.275.000,00
2	PECHUGA POLLO CON HUESO Y PIEL	200	8.600,00	$ 1.720.000,00
3				$ 0,00
			VALOR SIN I.V.A	$ 8.995.000,00
			VALOR I.V.A (_____)%	
			VALOR TOTAL	$ 8.995.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: XX — ANEXO DEL CONTRATO: 010/031/2020 — FICHA TECNICA : XX — ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: — CUAL? :

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE :*COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aqui se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aqui se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exigidos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aqui se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO			

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**		Página 2 de 3	
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

	Otras características del producto	Sabor suave en especies y carne, sabor salado suave, olor característico del producto, textura blanda compacta, forma ovalada y/o redonda, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido Las butifarras no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:
	Contenido	SAP 200001017 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 500 gramos. SAP 200001773 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 1000 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituya.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001017 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 500 gramos. SAP 200001773 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 1000 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado de unidad de enfriamiento 4°C El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto
	Empaque	Producto empacado al vacío. El empaque debe ser de película de alta barrera termo formable, 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.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes, según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y Resolución 333 de 2011 Normatividad vigentes.
	Vida Útil	Producto refrigerado (Temperatura entre 0°c y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2019**

54

21

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01·NOV·2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	NOV. 01-19	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

Factura Electrónica de Venta
NUM.DOC.: 20714
FECHA EMISIÓN: 2020-12-04 11:18:19
FECHA VALIDACIÓN: 2020-12-04 16:01:28-05:00
FEC.VENC: 2021-02-04

N°.Resolución: 18763003468021 Prefijo: Consecutivo: 20001 hasta 28738 Fecha: 2020-01-20 hasta 2021-07-20

Datos del Emisor

Razón social/Nombre: DIBEL & COMPAÑIA S.A.S.
NIT: 802023938-1
Actividad Económica: 4652;4659;4663
Dirección: CL 77 65 37 LC 146 - BARRANQUILLA - - Atlántico - CO
Teléfonos: 53691039
E-mail: servicioalcliente@dibelcia.com

Datos del Adquiriente

Razón social/Nombre: AGENCIA LOGISTICA DE LA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE
NIT: 800117188-1
Dirección: CL 30 VIA MALAMBO BATALLON VERGARA Y VELASCO - BARRANQUILLA - - ATLANTICO - CO
Teléfonos: 3762718
E-mail: norte@agencialogistica.gov.co

#	Código	Cant.	Medida	Descripción	Valor Unitario	Tipo Impuesto	% Impuesto	Impuesto	Descuento	Valor Total
1	06438	540.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML COCA COLA LITROS	1,412.00	IVA	19.00	144,871.20		907,351.20
2	06439	270.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML CUATRO LITROS	1,412.00	IVA	19.00	72,435.60		453,675.60
3	06440	270.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML SPRITE LITROS	1,412.00	IVA	19.00	72,435.60		453,675.60

Total Items: 3

Impuestos

Tipo de Impuestos	Monto Base	Total
IVA: 19.00%	1,524,960.00	289,742.40

Totales

SUBTOTAL:	1,524,960.00
TOTAL Base Imponible:	1,524,960.00
IVA	289,742.40
TOTAL Descuento Global:	0.00
TOTAL Anticipos:	0.00
TOTAL Recargo Global:	0.00
TOTAL:	1,814,702.00

TOTAL en letras: Un Millon Ochocientos Catorce Mil Setecientos Dos Con Cero COP

Información adicional

*** Remision 0000007334 No. Ex CONTRATO 010 017 2020. DESTINO COMEDOR BATALLON SANTA BARBARA

Medios de Pago

Método de Pago	Medio de Pago	Fecha de Vencimiento	Numero de Referencia	Codigo Referencia	Número de Dias	Código Banco	Banco	Numero de Transferencia	Código del Canal de Pago
Crédito	Acuerdo mutuo	2021-02-04	Referencia 20714						

41/971135

SOMOS RESPONSABLES DE IVA - IMPUESTOS SOBRE LAS VENTAS - IVA

CUFE: a2e1c80288be02557d5925d4f79e61e070ea04c2a1ea16225513a189187208af2d0ee250a8c1c0814c50b7da5bbea567

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 4	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 SAP 200001766
	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 Fisicoquímicos

Parámetro*	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón, en fracción de masa		3
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium

Requisitos Microbiológicos

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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.

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado

Requisitos Nutricionales

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	15.5	± 0.2
Humedad (%)	62.1	± 0.4
Grasas (%)	16.1	± 0.1
Carbohidratos (%)	11	--
Calorías (kcal)	211	--

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.
	Contenido	SAP 200000789 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr. SAP 200001766 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und.
	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 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.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010-024/2020 — FECHA DEL CONTRATO: 19 DE MARZO-2020*

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUICISION DE BEBIDAS LACTEAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE

CONTRATISTA: LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO

NIT/CC/CE: 49,774,270-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: DICIEMBRE 03 DE 2020	HORA: 11:30:00 a. m.	ENTREGA PARCIAL X	N° ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO: ALBANIA - LA GUAJIRA		DIRECCION :	RANCHO DE TROPA GRUPO MATAMOROS

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
COMERCIALIZADORA CAMILA	JOSE ASCANIO	REPARTIDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP* JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR
(Incluir las filas que sean requeridas)			

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DEFENSA NACIONAL EJERCITO NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	YOGURT	1500	882,35	1.323.529,41
3	LECHE SABORIZADA	1500	756,30	1.134.453,78
5				-
6				-
7				-
8				-
9				-
10				-
11				-
12				-
13				-
	(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)			-
				-
			VALOR SIN I.V.A	2.457.983,19
			VALOR I.V.A (_____)%	467.016,81
			VALOR TOTAL	2.925.000,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO:	X	ANEXO DEL CONTRATO	010-024-2020	FICHA TECNICA :	X	ESPECIFICACIONES TECNICAS:	
NORMA TECNICA:		CUAL? :					

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe poner lo encontrado en el producto durante la inspección visual*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados anexados*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificación expedida*
OTRO			

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "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, proteina texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO / DESVIACION Proteína (%): 15.5 / ± 0.2 Humedad (%): 62.1 / ± 0.4 Grasas (%): 16.1 / ± 0.1 Carbohidratos (%): 11 / – Calorías (kcal): 211 / – En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacio, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacio, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "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.", en condiciones de rotulado se amplia la información acerca de las condiciones requeridas, así: "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. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	20 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20-MAR-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	20.MAR.19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20-MAR-19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20-MAR-19	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
TITULO	Código: CT-FO-01			
ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01	Página 1 de 2		
	Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITÉ TECNICO : [ ] SUPERVISOR : [X]

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE		FIRMA
COMERCIALIZADORA CAMILA	JOSE ASCANIO	REPARTIDOR	DELEGADO		
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP* JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR		

SI REQUIERE INCLUYE MAS FILAS

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHON DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000755
	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 entre 40mm y 80mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón especies naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

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

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 – NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales	No Aplica
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.
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr.
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.

Factura Electrónica de Venta
NUM.DOC.: 20718
FECHA EMISIÓN: 2020-12-04 11:28:50
FECHA VALIDACIÓN: 2020-12-04 16:01:49-05:00
FEC.VENC: 2021-02-04

Nº.Resolución: 18763003468021 **Prefijo:** **Consecutivo:** 20001 hasta 28738 **Fecha:** 2020-01-20 **hasta** 2021-07-20

Datos del Emisor

Razón social/Nombre: DIBEL & COMPAÑIA S.A.S.
NIT: 802023938-1
Actividad Económica: 4652;4659;4663
Dirección: CL 77 65 37 LC 146 - BARRANQUILLA - - Atlántico - CO
Teléfonos: 53691039
E-mail: servicioaldiente@dibelcia.com

Datos del Adquiriente

Razón social/Nombre: AGENCIA LOGISTICA DE LA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE
NIT: 800117188-1
Dirección: CL 30 VIA MALAMBO BATALLON VERGARA Y VELASCO - BARRANQUILLA - - ATLANTICO - CO
Teléfonos: 3762718
E-mail: norte@agencialogistica.gov.co

#	Codigo	Cant.	Medida	Descripción	Valor Unitario	Tipo Impuesto	% Impuesto	Impuesto	Descuento	Valor Total
1	06438	252.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML COCA COLA LITROS	1,412.00	IVA	19.00	67,606.56		423,430.56
2	06439	108.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML QUATRO LITROS	1,412.00	IVA	19.00	28,974.24		181,470.24
3	06440	54.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML SPRITE LITROS	1,412.00	IVA	19.00	14,487.12		90,735.12
4	06686	54.00	94	GASEOSA BOTELLA PLASTICA PET X 1000 ML KOLA ROMAN LITROS	1,412.00	IVA	19.00	14,487.12		90,735.12
5	05610	2,520.00	94	AGUA BOLSA X 300 ML UNIDAD	146.00					367,920.00
6	05603	2,856.00	94	JUGO DE FRUTA X 200 ML UNIDAD	495.00	IVA	19.00	268,606.80		1,682,326.80
Total Items		6								

Impuestos

Tipo de Impuestos	Monto Base	Total
IVA: 19.00%	2,074,536.00	394,161.84

Totales

SUBTOTAL:	2,442,456.00
TOTAL Base Imponible:	2,074,536.00
IVA	394,161.84
TOTAL Descuento Global:	0.00
TOTAL Anticipos:	0.00
TOTAL Recargo Global:	0.00
TOTAL:	2,836,618.00

TOTAL en letras: Dos Millones Ochocientos Treinta Y Seis Mil Seiscientos Dieciocho Con Cero COP

Información adicional

*** Remision 0000007338 No. Ext CONTRATO 010 017 2020. DESTINO COMEDOR BATALLON RIFLES.

SOMOS RESPONSABLES DE IVA - IMPUESTOS SOBRE LAS VENTAS - IVA

CUFE: cbf7bb029b8dbbc9ea1e5771789d81c95a52bf8d3a56f2c8f1bf0605d9e842e9af6fc435e6629485cc2733429f3a2be3

Representación impresa de Factura Electrónica de Venta

Documento generado por The Factory HKA Colombia SAS - NIT: 900390126-6 - TFHKA_CO900390126 - Máster: +571-746.08.12 - https://www.thefactoryhka.com/co/

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	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.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario del producto. (Vigente)

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TITULO	Código: CT-FO-01			
	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha	12	2	2020

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: *COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

COMITÉ TECNICO : [ ] SUPERVISOR : [X]

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES :

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE		FIRMA
DIBEL Y COMPAÑÍA S.A.S.	NAYAN DIAZ	REPARTIDOR	DELEGADO		Nayan Diaz
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP° JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR		

(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente). • 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). Certificado 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08-Mayo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08. Mayo 2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
TITULO	ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha	12 / 2 / 2020	

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010-017/2020 — FECHA DEL CONTRATO: 12 DE MARZO DEL 2020*

OBJETO CONTRACTUAL: ADQUISICION DE BEBIDAS CARBONATADAS Y JUGOS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA REGIONAL NORTE

CONTRATISTA: DIBEL Y COMPAÑÍA S.A.S

NIT/CC/CE: 802,023,938

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: DICIEMBRE 04 DE 2020 — HORA: 11:30:00 a. m. — ENTREGA PARCIAL X — N° — ENTREGA TOTAL

CIUDAD/MUNICIPIO: ALBANIA - LA GUAJIRA — DIRECCION : RANCHO DE TROPA GRUPO MATAMOROS

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
DIBEL Y COMPAÑÍA S.A.S.	NAYAN DIAZ	REPARTIDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF. MM	SP* JOSE MANRIQUE GRACIA	ADMINISTRADOR	SUPERVISOR

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 008/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DEFENSA NACIONAL EJERCITO NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	GASEOSA X 1,000 ML	0	1.412,00	-
2	JUGO DE FRUTA X 200 ML	1416	495,00	700.920,00
4				-
5				-
6				-
7				-
8				-
9				-
10				-
11				-
12				-
13				-
	(SI REQUIERE INSERTE MAS FILAS)			-
			VALOR SIN I.V.A	700.920,00
			VALOR I.V.A (%)	133.175,00
			VALOR TOTAL	834.095,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN

OBJETO DEL CONTRATO: X — ANEXO DEL CONTRATO: 010-017-2020 — FICHA TECNICA : X — ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: — CUAL? :

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE : COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspección visual
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados cuando
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	Aquí se debe relacionar el tipo de certificación expedida
OTRO			

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante	MHlanibal	LAURA MARGARITA ANIBAL SANTANA
Unidad o Subunidad Ejecutora Solicitante	15-20-00-009	REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Fecha y Hora Sistema	2021-01-19-2:08 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3821	**Fecha Registro:**	2021-01-19	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	250.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	250.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	250.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	3821	**Fecha Registro:**	2021-01-19	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	20	CSF						
					Total:	250.000.000,00	0,00	250.000.000,00	250.000.000,00	0,00

Objeto:	SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Laura Anibal Santana
Firmado digitalmente por Laura Anibal Santana
Fecha: 2021.01.19 14:10:17 -05'00'

LAURA ANIBAL SANTANA

PD. PRESUPUESTO - CARTERA

C3

PROCESO					
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	Código: CT-FO-01			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha	12	2	2020

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: 010/062/2020 | FECHA DEL CONTRATO: 07 DE DICIEMBRE DE 2020

OBJETO CONTRACTUAL:
ADQUISICION DE BEBIDAS CARBONATADAS Y JUGOS, PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE.

CONTRATISTA: ALFONSO AVILA VERA (REPRESENTANTE DE LA EMPRESA DIBEL & COMPAÑIA S.A.S.)

NIT/CC/CE: 802023938-1

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA(parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA: 18/12/2020	HORA: 10: 16 am	ENTREGA PARCIAL	03	N°	ENTREGA TOTAL
CIUDAD/MUNICIPIO:	CAUCASIA-ANTIOQUIA	DIRECCION :	RANCHO DE TROPA BATALLON RIFLES		

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
DIBEL & COMPAÑÍA S.A.S	JESUS ALBEIRO MONTERO	VENDEDOR	DELEGADO
AGENCIA LOGISTICA FF.MM	CARLOS ARBEY BOLAÑOS	ADMINISTRADOR COMEDOR RIFLES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
(Adicione las filas que sean requeridas)			

EN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No.: 047/2020

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	AGUA EN BOLSA X 360 ML.	5.016	160,00	$ 802.560,00
2	GASEOSA PET X 400 ML.		1.302,00	$ 0,00
3	GASEOSA BOTELLA PLASTICA X 2.5 LIT	936	1.428,00	$ 1.336.608,36
4	JUGO DE FRUTAS X 200 ML. UNIDAD	5.712	504,00	$ 2.878.848,00
			VALOR SIN I.V.A	$ 5.018.016,36
			VALOR I.V.A (_____)%	$ 800.936,64
			VALOR TOTAL	$ 5.818.953,00

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: XX | ANEXO DEL CONTRATO: 010/062/2020 | FICHA TECNICA : XX | ESPECIFICACIONES TECNICAS:

NORMA TECNICA: | **CUAL? :**

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE :*COLOCAR UNA X A LOS QUE APLIQUEN*

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*Aquí se debe anotar lo encontrado en el producto durante la inspeccion visual.*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS		X	*Aquí se deben relacionar los informes de laboratorio realizados exigidos*
CERTIFICACION EXPEDIDA		X	*Aquí se debe relacionar el tipo de certificacion expedida*
OTRO			