

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 1 de 27
		Fecha.	08
			

Villavicencio Meta, 3 de febrero de 2021

Señores

COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA SAS ZOMAC

NIT 901347572-1

Representante legal

RONALD FERNANDO ALFONSO CUESTA

CC No. 80.213.981 de Bogotá

Dirección: FINCA EL CAPRICHIO VEREDA SAN PEDRO

Ciudad: SABANALARGA

Teléfono: 3183513410 8

Correo electrónico: walvi2227@hotmail.com

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de mínima cuantía No. 009-002-2021.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-001-2021.

OBJETO: "SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES UBICADOS EN EL DEPARTAMENTO DEL VAUPES"

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 3821 del 15 de enero de 2021**, por valor de de **DIEZ MILLONES DE PESOS (\$10.000.000,00) MONEDA CORRIENTE IVA INCLUIDO** con rubro A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS expedido por el grupo presupuesto de la agencia logística de las fuerzas militares, para la vigencia fiscal 2021.

PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es de **DIEZ MILLONES DE PESOS (\$10.000.000.00) M/CTE.**

- ✓ RUBRO: A-05-01-01-002-001
- ✓ CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS. RUBRO

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución será desde el perfeccionamiento legal del contrato hasta el 30 de noviembre 2021 y/o hasta agotar los recursos del contrato suscrito.
2. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.
3. **LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		Código: CT-FO-16			
				Versión No. 00		Página 2 de 27	
				Fecha.	08	03	2018
							

DEPARTAMENTO DEL VAUPES

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
VAUPÉS	MITÚ	BIAVA 30	UBICADO EN LA AVENIDA 1-19 BARRIO SIETE DE AGOSTO	Entre 1 y 2 veces por semana

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

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

4. VALOR ACEPTADO: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta es global y asciende por la suma **DIEZ MILLONES DE PESOS (\$10.000.000,00) M/CTE.**

CUADRO DE PRECIOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	IVA (TARIFA)	VALOR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
MITU - VAUPES						
1	HAMBURGUESA DE RES X 10 UN	KILO	12.352,94	19%	2.347,06	14.700
2	CHORIZO DE CERDO X 40 G X 25 UN	KILO	13.361,34	19%	2.538,66	15.900
3	SALCHICHA MANGUERA SELECCIONADA X 1000 G	KILO	12.512,61	19%	2.377,39	14.890
4	SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 1000 G	KILO	11.831,93	19%	2.248,07	14.080
5	SALCHICHÓN CERVECERO PREMIUM X 1000 G	KILO	11.180,95	5%	559,05	11.740
6	PAVO RELLENO	KILO	27.252,10	19%	5.177,90	32.430
7	PERNIL DE CERDO	KILO	27.252,10	19%	5.177,90	32.430
TOTAL						136.170

PARÁGRAFO: El valor aquí contemplado se entiende firme, fijo y, por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

2.3 FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	
		Página 3 de 27	
ACEPTACIÓN DE OFERTA		Fecha.	08 03 2018
			

1. Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el Contratista (o quien delegue mediante autorización escrita y debidamente firmada por el contratista).

2. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario para el momento del pago se exigirá la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN (si aplica), de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por la DIAN mediante resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.

Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario

“De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el Asociado generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el asociado debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato.

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

3. Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, Sena e instituto colombiano de bienestar familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 25 de la ley 1607 de 2012 y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA							
						Código: CT-FO-16			
						Versión No. 00	Página 4 de 27		
Fecha.	08	03	2018						

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

NOTA 2: La AGENCIA LOGÍSTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

4.1. Alta de almacén

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

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

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

NOTA 2: LA AGENCIA LOGÍSTICA no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario.

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que, si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 5 de 27
		Fecha.	08
			2018
			

PARÁGRAFO: Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

• Nombre	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA SAS
• ZOMAC	
• NIT	901347572-1
• Entidad Financiera	BANCOLOMBIA.
• Número de Cuenta	49200000162
• Tipo de Cuenta	AHORROS

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

5. **GARANTÍAS:** Dentro de un plazo máximo de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en la plataforma del SECOP II, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

5.1. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **UN MILLON DE PESOS (\$1.000.000.00) M/CTE**, equivalente al **DIEZ** por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

5.2. **CALIDAD DEL BIEN:** Por la suma de **UN MILLON DE PESOS (\$1.000.000.00) M/CTE (\$1.000.000.00) M/CTE**, equivalente al **DIEZ** por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia mínima igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

5.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por la suma de **QUINIENTOS MIL PESOS (\$500.000.00) M/CTE**, equivalente al **CINCO** por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

PARÁGRAFO: En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas. La garantía deberá estar constituida a favor de la Regional Llanos Orientales Nit: 800117180-3.

NOTA: SE SOLICITA AL CONTRATISTA CUMPLIR CON LA OBLIGACIÓN DE PUBLICAR LAS PÓLIZAS DE LOS CONTRATOS EN EL SECOP II Y LA APROBACIÓN DEL

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 6 de 27
		Fecha.	08
			2018



CONTRATO Y DE SUS MODIFICACIONES, PARA LA RESPECTIVA APROBACIÓN POR PARTE DE LA ENTIDAD, PARA CUMPLIR CON LOS EFECTOS DE LEGALIZACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO EN LA PLATAFORMA SECOP II.

LA NO PUBLICACIÓN NO PERMITE LA HABILITACIÓN DE LOS FORMULARIOS PARA DAR COMIENZO A LA ETAPA DE EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO.

ESTA OBLIGACIÓN TAMBIÉN DEBE INCLUIR LA ETAPA DE EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO EN LA CUAL CUANDO SE GENERE ALGUNA MODIFICACIÓN, EL CONTRATISTA DEBE PUBLICAR LAS PÓLIZAS MODIFICADAS Y APROBAR LOS MODIFICATORIOS.

6. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas del proceso de Contratación de mínima cuantía No. 009-002-2021 y además las siguientes:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Cuando aplique la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 y la directiva presidencial No.09 de fecha 17 de septiembre de 2020.

SUPERVISIÓN: En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario **TASD MARCO ANTONIO OSORIO PERALTA** Identificado con cedula de ciudadanía N° 11.321.406 quien es técnico de abastecimientos quien fue designado mediante memorando No. **202011406400006593 ALRLL-OLAYS-14064 del 14 de ENERO de 2021**, aprobado por el Ordenador del Gasto y mediante Acto de notificación se le entregarán todos los documentos necesarios para la elaboración de los informes y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 7 de 27
		Fecha.	08
			

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

CESIONES: El CONTRATISTA no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento, deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del CONTRATISTA garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

En éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

7. **CONFIDENCIALIDAD: EI CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
8. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EI CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.
9. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.
10. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:
 - **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 8 de 27
		Fecha.	08
			

fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.

- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

PENA PECUNIARIA: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, evento en el cual **EL CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

11. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción,

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 9 de 27
		Fecha.	08
			2018

la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

12. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
13. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

LA AGENCIA LOGÍSTICA, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

14. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.
15. **FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 10 de 27
		Fecha.	08	03
ACCEPTACIÓN DE OFERTA				

circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA**, se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

16. **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.
17. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN:** La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta.
18. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.
19. **RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.

REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 11 de 27
		Fecha.	08 03 2018
			

19.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.

19.2. Registro presupuestal.

19.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Villavicencio-Meta.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Director de la Regional Llanos Orientales

ORIGINAL FIRMADO
 Elaboro: **Abg. Norma J. Godoy D.**
 Profesional Defensa Contractual

ORIGINAL FIRMADO
 Revisó: **Abg. Laura Torres**
 Coordinadora de contratos

ORIGINAL FIRMADO
 Aprobó: **MY(RA) Rafael Urbina Duarte**
 Director Regional Llanos Orientales.

}

ANEXO No. 2
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 12 de 27
		Fecha.	08 03 2018
ACEPTACIÓN DE OFERTA			

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II y durante la ejecución del mismo deberá subir las facturas escaneadas para poder dar trámite de pago.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

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

Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		<p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	Versión No. 00	Página 13 de 27
		Fecha.	08	03

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

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa, las cuales se podrán realizar por el supervisor o quien haga sus veces para entrega 24 horas posterior a la solicitud.
- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.
- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:
 - Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

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

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TITULO	Código: CT-FO-16		
		<p style="text-align: center;">ACEPTACIÓN DE OFERTA</p>	Versión No. 00	Página 14 de 27
		Fecha.	08	03

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.
- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 15 de 27
		Fecha.	08 03 2018
			

- Todos los productos entregados deberán estar rotulados y fecha de vencimiento mínimo 20 días a partir de la fecha de entrega:
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- **EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.**
- **EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.**

ESPACIO EN BLANCO

FORMULARIO No.6 FICHAS TECNICAS

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 16 de 27
		Fecha:	08
			

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

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 Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% min	% máx																							
Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	10																									
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embudo)</p>	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	-					
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	-																								
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																									

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 17 de 27
		Fecha:	08
			

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

	a:	<u>Piomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
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 pérdida 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	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> • 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) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Registro sanitario del producto. (Vigentes).
--	--

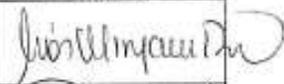
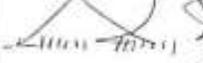
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 18 de 27
		Fecha: 08 03 2018	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 1262 de 2016)																																
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" data-bbox="349 808 787 966"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="836 808 1242 966"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última 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 (embalado). 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:</p> <p>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	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	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		0	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín																																
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																																
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		0																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																															

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 19 de 27
		Fecha:	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

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 Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parámetro	%																								
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																									
Grasa, en fracción de masa	40 máximo																									
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																									
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																									
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de especies <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a analizar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de especies <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de especies <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,4</td> <td>± 3,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,5</td> <td>± 1,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>17,7</td> <td>± 5,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5,1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>237</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Chorizo Ahumado</p>	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	-					
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	-																								

Handwritten signature and initials in green ink.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00 Fecha: 08 03 2018	Página 20 de 27
			

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

	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 cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Picno 0,5 mg/Kg máximo</u>
	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 se 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Registro sanitario del producto. (Vigente)
---	--

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO ACEPTACIÓN DE OFERTA	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 21 de 27
		Fecha:	08 03 2018

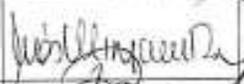
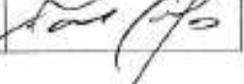
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12 07 2018

También puede presentar:

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

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 eslánder, chorizo español eslánder, 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. Alm. Inés Miyami 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 Pinada	01 NOV 19	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 22 de 27
		Fecha:	08
			

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941
	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 Físicoquímicos	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 cármica, en fracción de masa		2

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

Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porcentaje de ácidos mesófilos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>150 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de coliformes (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de <i>Escherichia coli</i> subtipo <i>enterocoli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de <i>Salmonella</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de <i>Enterococcus</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde: n = número de muestras que se van a analizar m = índice máximo permitido para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p>	Requisito	n	m	M	C	Porcentaje de ácidos mesófilos (UFC/g)	3	-	150 000	1	Porcentaje de coliformes (UFC/g)	3	100	500	1	Porcentaje de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	< 100	-	-	Porcentaje de <i>Escherichia coli</i> subtipo <i>enterocoli</i> (UFC/g)	3	< 10	100	1	Contenido de <i>Salmonella</i> (UFC/g)	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> (UFC/g)	3	Ausencia	-	-	Porcentaje de <i>Enterococcus</i> (UFC/g)	3	< 10	-	-	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).
	Requisito	n	m	M	C																																					
Porcentaje de ácidos mesófilos (UFC/g)	3	-	150 000	1																																						
Porcentaje de coliformes (UFC/g)	3	100	500	1																																						
Porcentaje de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	< 100	-	-																																						
Porcentaje de <i>Escherichia coli</i> subtipo <i>enterocoli</i> (UFC/g)	3	< 10	100	1																																						
Contenido de <i>Salmonella</i> (UFC/g)	3	Ausencia	-	-																																						
Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> (UFC/g)	3	Ausencia	-	-																																						
Porcentaje de <i>Enterococcus</i> (UFC/g)	3	< 10	-	-																																						

Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACIÓN
	Proteína (%)	14,2	± 0,7
	Humedad (%)	55,8	± 3,8
	Grasas (%)	15,2	± 2,8
	Carbohidratos (%)	11,7	-
	Calorías (kcal)	241	-

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	Página 23 de 27
Fecha:		08	03
		2018	
			

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

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervetero
	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: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	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	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	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	El proveedor debe estar certificado con:
	<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)- - Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>También puede presentar:</p>

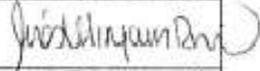
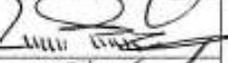
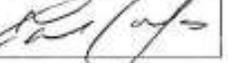
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 24 de 27
		Fecha:	08
			

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

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																				
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																			
1	Versión Inicial.																																			
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr, ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" data-bbox="422 1018 1226 1186"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normalidad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervicero. 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: Pomo 0,5 mg/Kg máximo</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Parámetro*	Seleccionada					% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Grasa, en fracción de masa		40	Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón en fracción de masa	6 % máx	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2
Componentes	Valor	Parámetro*	Seleccionada																																	
			% mín	% máx																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20																																	
Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Grasa, en fracción de masa		40																																
Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx	Humedad, en fracción de masa		45																																
Almidón en fracción de masa	6 % máx	Almidón, en fracción de masa		10																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente. se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto.																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-Marzo-2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

Código: CT-FO-16

Versión No. 00

Página 25 de 27

Fecha.

08

03

2018



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																															
SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																															
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																																															
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																														
FO1-PON-003	No. 03	01/09/2010																																															
Producto/Nombre	<p>SIC 34416 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 2 UND X 50g SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 9 UND X 225g SIC 34418 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 430g SIC 34419 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 450g SIC 34420 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 18 UND X 450g SIC 34421 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 500g 34422 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 12 UND X 500g SIC 34423 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 30 UND X 500g SIC 34424 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 24 UND X 1000g SIC 34426 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 48 UND X 1000g SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 48 UND X 1000g 34439 SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 20 UND X 1222g</p>			SIC 34417	SIC 34428																																												
Género	No Aplica																																																
Variación	No Aplica																																																
Grado de Madurez	No Aplica																																																
Nombre Genérico	SALCHICHA TIPO PERRO																																																
Descripción del Producto	Producto Carnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diametro maximo de 45 mm.																																																
Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinacion de carne de res, carne de pollo y tocino, las fres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidon, proteina texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislacion sanitaria a nivel nacional.																																																
Requisitos Fisicoquimicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteina (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12.5% mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>20.5% máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad max grasa, en fracción de masa</td> <td>88.5% máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6.5% máx</td> </tr> <tr> <td>Proteina no cárnicos, en fracción de masa</td> <td>3.5% máx</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Proteina (N x 6,25) en fracción de masa	12.5% mín.	Grasa, en fracción de masa	20.5% máx	Humedad max grasa, en fracción de masa	88.5% máx	Almidón en fracción de masa	6.5% máx	Proteina no cárnicos, en fracción de masa	3.5% máx																																	
Componentes	Valor																																																
Proteina (N x 6,25) en fracción de masa	12.5% mín.																																																
Grasa, en fracción de masa	20.5% máx																																																
Humedad max grasa, en fracción de masa	88.5% máx																																																
Almidón en fracción de masa	6.5% máx																																																
Proteina no cárnicos, en fracción de masa	3.5% máx																																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																																
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>A</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Exclusión de Avenas (Avena, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de Trigo (Trigo, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de Soya (Soya, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de Leche (Leche, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de Salmonella (Sal)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de Salmonella (Sal)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p> A = salchichas de menor que se ven a espaldas M = salchichas permitidas para mercados fuera de buena calidad S = salchichas permitidas para mercados nivel nacional de calidad E = salchichas permitidas con presencia de virus y M </p>				Requisito	A	M	M	S	Exclusión de Avenas (Avena, MFC's)	1	-	100	100	Exclusión de Trigo (Trigo, MFC's)	1	-	100	100	Exclusión de Soya (Soya, MFC's)	1	-	100	100	Exclusión de Leche (Leche, MFC's)	1	-	100	100	Exclusión de Salmonella (Sal)	1	-	100	100	Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)	1	-	100	100	Exclusión de Salmonella (Sal)	1	-	100	100	Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)	1	-	100	100
Requisito	A	M	M	S																																													
Exclusión de Avenas (Avena, MFC's)	1	-	100	100																																													
Exclusión de Trigo (Trigo, MFC's)	1	-	100	100																																													
Exclusión de Soya (Soya, MFC's)	1	-	100	100																																													
Exclusión de Leche (Leche, MFC's)	1	-	100	100																																													
Exclusión de Salmonella (Sal)	1	-	100	100																																													
Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)	1	-	100	100																																													
Exclusión de Salmonella (Sal)	1	-	100	100																																													
Exclusión de E. Coli (E. Coli, MFC's)	1	-	100	100																																													
Contenido	<p>El SIC 34416 debe tener un peso neto de 50 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34417 debe tener un peso neto de 225 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34418 debe tener un peso neto de 430 g, cada unidad debe pesar en promedio 43 g El SIC 34419 debe tener un peso neto de 450 g, cada unidad debe pesar en promedio 45 g El SIC 34420 debe tener un peso neto de 450 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34421 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 50 g El SIC 34422 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 42 g El SIC 34423 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 17 g El SIC 34424 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 42 g El SIC 34425 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34426 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 21 g El SIC 34439 debe tener un peso neto de 1222 g, cada unidad debe pesar en promedio 61 g</p>																																																
Presentación	<p>El SIC 34416 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 50 g por 2 Und El SIC 34417 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 225 g por 9 Und El SIC 34418 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 430 g por 10 Und El SIC 34419 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 450 g por 10 Und El SIC 34420 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 450 g por 18 Und El SIC 34421 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 500 g por 10 Und El SIC 34422 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 500 g por 12 Und El SIC 34423 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 500 g por 30 Und El SIC 34424 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 1000 g por 24 Und El SIC 34425 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 1000 g por 48 Und El SIC 34426 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 1000 g por 48 Und El SIC 34439 debe estar empaquetada al vacío, paquete de 1222 g por 20 Und</p>																																																
Empaque	Cada salchicha debera ser empaquetada 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.																																																
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.																																																
Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.																																																
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 30 paquetes.																																																
Condiciones de Transporte	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.																																																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto debera contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007																																																
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con maximo (05) dias despues de su fecha de fabricacion.																																																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente a vehiculo de transporte. - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. 																																																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		01/07/2011		COD LMFT - 2445																																													

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACCEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 26 de 27
		Fecha.	08
			

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																							
SUSPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																							
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																							
CCODIGO	CCODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																					
	F01-FON-503	3	NOVIEMBRE de 2015																						
Producto/Nombre		PAVO RELLENO																							
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	21096																							
	Clasificación	No Aplica																							
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumada, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embudo en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.																							
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de Pavo, Pechuga de Pollo, Agua, Lactato de Sodio Modificador de pH), Suero de Leche en Polvo (Aportar Sólidos), Proteína de Soya (Emulgente), Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Azúcar (Edulcorante), Material de Cerdo (Plasma en Polvo), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Sabor Artificial a Pavo, Eritorbato de Sodio (Agente Reductor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación).																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARÁMETRO*</th> <th colspan="2">ESTÁNDAR</th> </tr> <tr> <th>% MIN</th> <th>% MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína No Cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETRO*	ESTÁNDAR		% MIN	% MAX	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		50	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína No Cárnica, en fracción de masa		6
	PARÁMETRO*	ESTÁNDAR																							
		% MIN	% MAX																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																							
	Grasa, en fracción de masa		28																						
	Humedad más grasa, en fracción de masa		50																						
Almidón, en fracción de masa		10																							
Proteína No Cárnica, en fracción de masa		6																							
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características del producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que eviten su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5 °C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 450 gramos mínimo																								
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.																								
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 200 unidades.																							
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 2 °C y 5 °C.																							
	Empaque	El producto debe estar empaquetado en bandeja PET Autosoportable Sonclita, Película BDF.																							
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.																							
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cincuenta (50) días.																							
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) ó HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																								
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			JULIO DE 2016																						

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 27 de 27
		Fecha.	08
			

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES	
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS	
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015
		Pág. 1 de 1	
Producto/Nombre		PERNIL DE CERDO	
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	21096	
	Clasificación	No Aplica	
	Descripción del Producto	Especialidad Cárnica de Cerdo, Procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carné de Cerdo, Agua, Sal, Almidón de yuca (Retenedor de Humedad), Azúcar (Edulcorante), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Monoglutamato de Sodio (Resaltador de Sabor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación, proteína de soya, fibra de trigo, material de cerdo y especias.	
	Requisitos Físicoquímicos	Componentes	Valor
		Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín
		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
Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
Requisitos Nutricionales	No Aplica		
Otras características del producto	No Aplica		
Contenido	El SIC 25096 debe tener un peso neto de 400 g. MINIMO. En 10 tajadas de producto.		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en canastilla por 40 unidades.	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre -15 °C y -18 °C.	
	Empaque	El producto debe estar empacado en bandeja PET Autosoportable Sencilla, PEL, PEL BDF.	
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005 y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borre del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto.	
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 40 días de vida útil.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. - Certificado: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016	

ORIGINAL FIRMADO
MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Director de la Regional Llanos Orientales

ORIGINAL FIRMADO
 Elabóro: Abg. Norma J. Godoy D.
 Profesional Defensa Contractual

ORIGINAL FIRMADO
 Revisó: Abg. Laura Torres
 Coordinadora de contratos

ORIGINAL FIRMADO
 Aprobó: MY(RA) Rafael Urbina Duarte
 Director Regional Llanos Orientales.