

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	
		Página 1 de 26	
ACEPTACIÓN DE OFERTA		Fecha.	08 03 2018
			

Florencia, 02 de Junio de 2021

Señores

INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S

NIT 900391165-8

Marina Alexandra Lizarazo Puentes

c.c. No. 43.154.813

Dirección: Calle 19 No. 24-50 Oficina 305

Teléfono 7295143

E-mail: alexandra.lizarazo@hotmail.com

Pasto - Nariño

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. 006-033 de 2021

Contrato de Suministro No. 006-033-2021

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

- 1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 7621 del 24 de mayo de 2021, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-001 CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por valor total de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/Cte. (\$59.054.190)., EXPEDIDO POR LA PROFESIONAL DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.
- 2. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El suministro deberá efectuarse a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución de la presente aceptación y reunión de coordinación de aclaración de estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones del contrato hasta el **30 de junio de 2021** y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.
- 3. 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.
- 4. LUGAR DE EJECUCIÓN:** La entrega de los bienes y/o elementos deberá efectuarse en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
-------	-------------------	----------	-----------	-----------

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA							
						Código: CT-FO-16		Página 2 de 26	
						Versión No. 00		Fecha.	
						08	03	2018	

1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO.12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Unidades del putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 2: El contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

5. VALOR ACEPTADO: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/Cte. (\$59.054.190), incluido IVA gastos, contribuciones y deducciones a que haya ocasión con la celebración de la respectiva aceptación de oferta. El cual será ejecutado conforme los siguientes precios:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA							
						Código: CT-FO-16			
						Versión No. 00	Página 3 de 26		
Fecha.	08	03	2018						

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	CARNE DE CERDO (bola de pierna)	KILO	1	\$19.000	N/A	\$19.000
2	TOCINO	KILO	1	\$14.500	N/A	\$14.500
3	CARNE DE RES (bola de brazo)	KILO	1	\$23.000	N/A	\$23.000
4	CARNE MOLIDA	KILO	1	\$15.500	N/A	\$15.500
VALOR TOTAL						\$72.000

6. FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **cuarenta y cinco (45) días** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.
- Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

- Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
- Cuadro control de pagos firmado.
- Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
- Alta de almacén.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		Versión No. 00	
		Página 4 de 26	
ACEPTACIÓN DE OFERTA		Fecha.	08 03 2018
			

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

- Endoso Factura o equivalente.
- Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

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

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

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

- Nombre : INTEGRA Y ASOCIADOS SAS
- NIT : 900.391.165
- Entidad Financiera : BANCO BBVA
- Número de Cuenta : 695022053
- Tipo de Cuenta : CORRIENTE

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

7. GARANTIAS: Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP II, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES NIT:800117190-7**, 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:

7.1. CUMPLIMIENTO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. (\$5.905.419)**, 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,

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 5 de 26
		Fecha.	08 03 2018
			

de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por la suma de **CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. (\$5.905.419)**, 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.

7.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS NUEVE PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE. (\$2.952.709,50)**, 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 perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado 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.

8. OBLIGACIONES: Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Dar cabal cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y a las fases de implementación de la Resolución 0312/2019.
- d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 6 de 26
		Fecha.	08 03 2018
			

- h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir los requisitos legales correspondientes, y conforme a los precios unitarios ofertados en el contrato.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- k. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- l. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- m. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- n. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- o. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- p. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- q. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- r. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en lo concerniente a la facturación electrónica, su envío y Cargue en la plataforma Olympia; si está obligado a facturar electrónicamente.
- s. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- t. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- u. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- v. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19"
- w. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

Obligaciones específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 7 de 26
Fecha.	08	03	2018
			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>

- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- d. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.
- e. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
- f. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- g. Dar observancia durante la ejecución del contrato al Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013, resolución 2016041871 de 2016 y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- h. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- i. Cambiar los bienes (carne de res y cerdo) que al momento de entrega no sean recibidos a satisfacción, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
- j. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- k. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- l. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- m. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

- 9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la ingeniera de alimentos Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, 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 8 de 26
		Fecha.	08 03 2018
			

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.

10. 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 hiciera 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.

11. CONFIDENCIALIDAD: El **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.

12. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El **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.

13. 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.

14. 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 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 9 de 26
		Fecha.	08 03 2018
			

- 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**.

- 15. 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.

- 16. 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, 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 10 de 26
		Fecha.	08 03 2018



17. **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.
18. **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.

19. **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.
20. **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 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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 11 de 26
		Fecha.	08 03 2018

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.

21. **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.
22. **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.
23. **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.
24. **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.
25. **REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:
 - Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
 - Registro presupuestal.
 - 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.
26. **JURISDICCIÓN Y DOMICILIO:** Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente del Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia.

Atentamente,

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA
 Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 12 de 26
		Fecha.	08

Anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro de los bienes deberá efectuarse conforme a los siguientes requerimientos técnicos

CARNE DE RES BOLA DE BRAZO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5
		Fecha:	12

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bola, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: <ul style="list-style-type: none"> o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. 																			

BMS

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA		Código: CT-FO-16		
				Versión No. 00	Página 13 de 26	
				Fecha.	08	03



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
				Versión No. 00	Página 2 de 5	
				Fecha:	12	07

		<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001681 Lomo de brazo de res - SAP 200001636 Bola de brazo de res - SAP 200001704 Lomo de aguja de res - SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res - SAP 200001637 Bola de pierna de res - SAP 200001701 Centro de pierna de res - SAP 200001441 Cadera de res - SAP 200001700 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos. o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
	Empaque	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. + Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.</p> <p>El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación.</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 14 de 26
		Fecha.	08

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 5
		Fecha:	12

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p>
	<p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	<p>Versión inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg / 100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg / 100 g.	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																													
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																													
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																													
Bases volátiles	Máximo 30 mg / 100 g.	Proteína %	15	-																													
2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, "... o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p>			Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																												
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																												
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																													
Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																													
Salmonella / 25g	Negativo																																

[Handwritten signature]

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 15 de 26
		Fecha: 08 03 2018	

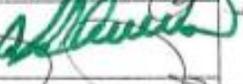
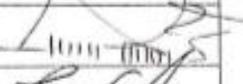
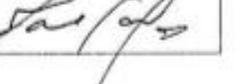
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 4 de 5
		Fecha: 12 07 2018	

3	<p>En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>□ Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p> <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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <p>Se cambian requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: <ul style="list-style-type: none"> En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <table border="0"> <tr> <td>SAP 200000426 Lomo de brazo de res</td> <td>SAP 200001681 Lomo de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200000112 Bola de brazo de res</td> <td>SAP 200001636 Bola de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001374 Lomo de aguja de res</td> <td>SAP 200001704 Lomo de aguja de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res</td> <td>SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200000568 Bola de pierna de res</td> <td>SAP 200001637 Bola de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001371 Centro de pierna de res</td> <td>SAP 200001701 Centro de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001368 Cadera de res</td> <td>SAP 200001441 Cadera de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001370 Bota de res</td> <td>SAP 200001700 Bota de res</td> </tr> </table> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En condiciones de empaque: se adiciona: * Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.</p> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Grasa %		30	Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1	SAP 200000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res	SAP 200000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res	SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res	SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res	SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res	SAP 200001368 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res	SAP 200001370 Bota de res	SAP 200001700 Bota de res
	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo																																									
	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75																																									
Grasa %	-	30	Grasa %		30																																										
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15																																											
Parámetro	Mínimo	Máximo																																													
pH	5,4	6,1																																													
SAP 200000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res																																														
SAP 200000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res																																														
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res																																														
SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res																																														
SAP 200000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res																																														
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res																																														
SAP 200001368 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res																																														
SAP 200001370 Bota de res	SAP 200001700 Bota de res																																														

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Código: CT-FO-16	Página 16 de 26
		Versión No. 00	
Fecha.	08	03	2018



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	
		Código: PA-FO-75	Página 5 de 5
		Versión No. 00	
Fecha:	12	07	2018

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	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 Colazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	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 17 de 26
		Fecha.	08

CARNE DE RES MOLIDA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638, 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud y Protección Social 2590 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7		Ausencia	Salmonella UFC/25g		Ausencia							
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7		Ausencia																		
Salmonella UFC/25g		Ausencia																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> SAP 200001638 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. SAP 200001444 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. 																			



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 18 de 26
		Fecha.	08
			

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 4
		Fecha:	12
			

Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
-----------------------	--

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados de 0 a 4°C. El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional <p>El proveedor podrá presentar:</p> <p>Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de certificación de la</p>
--	---

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 19 de 26
		Fecha.	08



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12

	<p>implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses. <input type="checkbox"/> Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.</p> <p><input type="checkbox"/> Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional</p> <p><input type="checkbox"/> Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libres de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 - 6,1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5,4 - 6,1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	20	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																													
pH (a 20°C)	5,4 - 6,1	Humedad %	55	70																													
Formol	Negativa	Grasa %	-	20																													
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																													
2	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, MP</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/Q25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativa</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p>			Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, MP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella UFC/Q25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativa				
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																												
Coliformes Fecales, MP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																												
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																													
Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella UFC/Q25g	Ausencia																													
Salmonella / 25g	Negativa																																

Pmb

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 20 de 26
		Fecha.	08

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 4 de 4
		Fecha:	12

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

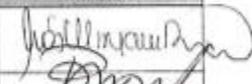
También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3

En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	ACEPTACIÓN DE OFERTA							
						Código: CT-FO-16		Página 21 de 26	
						Fecha.	08	03	2018

CARNE PORCINA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	
		ALIMENTOS		Página 1 de 5	
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503 / 200001870 / 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	Parámetro	Mínimo	Máximo																	
	Humedad g/100g	60	75																	
	Grasa g/100g		30																	
Proteína g/100g	15																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.																			
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar: <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001707 Cabeza de lomo - SAP 200001682 Lomo limpio - SAP 200001450 Chuleta 																			



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA				Código: CT-FO-16			
						Versión No. 00	Página 22 de 26		
						Fecha:	08	03	2018



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO							
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Código: PA-FO-75			
						Versión No. 00	Página 2 de 5		
						Fecha:	12	07	2018

	<ul style="list-style-type: none"> - SAP200001706 Brazo - SAP 200001440 Bola de pierna - SAP 200001705 Bota de pierna - SAP 200001708 Centro de pierna - SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. - SAP 200001688 Pernil de Cerdo <p>Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001457 Costilla: 125 gr - SAP 200001545 Tocino: 50 gr y 67 gr - SAP 200001692 Tocino carnudo: 67 gr - SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <p>En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,</p> <p>o</p> <p>En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
	Empaque	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 23 de 26
		Fecha: 08 03 2018	

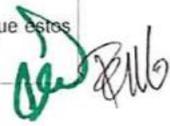
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 5
		Fecha: 12 07 2018	

	empaques, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en congelación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, expedido por el INVIMA.
	El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas, que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																																														
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																																														
2	Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MIP de uniformes blancos g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfis reductor UFC g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sebo"...</p> <p>En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que estos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	PARAMETROS	N	m	M	C	MIP de uniformes blancos g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfis reductor UFC g	5	100	1000	1	Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC g	5	100	500	1	Detección de Salmonella 25g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocitogenes 25g	5	0	0	0	PARAMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																														
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																																														
Formol	Negativo																																																														
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																													
Humedad %	55	70																																																													
Grasa %	-	30																																																													
Proteína %	15	-																																																													
PARAMETROS	N	m	M	C																																																											
MIP de uniformes blancos g	5	100	1100	1																																																											
Recuento de esporas Clostridium sulfis reductor UFC g	5	100	1000	1																																																											
Recuento Streptococcus aureus coagulasa positiva UFC g	5	100	500	1																																																											
Detección de Salmonella 25g	5	0	0	0																																																											
Detección de Listeria monocitogenes 25g	5	0	0	0																																																											
PARAMETROS	Mínimo	Máximo																																																													
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																													
E Coli O157:H7	Ausencia																																																														
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																																														



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 24 de 26
		Fecha.	08

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 4 de 5
		Fecha.	12

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira "Artículo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
 Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
 Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3 En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.
 Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos.
 o
 • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos

- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bola de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera. Dado el caso, se requiere el producto así:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	ACEPTACIÓN DE OFERTA			
		Código: CT-FO-16		Página 25 de 26	
		Versión No. 00	08	03	2018

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 5 de 5
		Fecha:	12	07	2018

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.

o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado"
Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

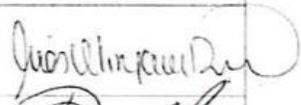
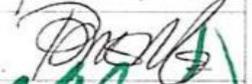
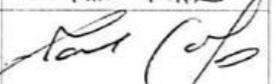
En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.
• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TITULO	Código: CT-FO-16		
		Versión No. 00		Página 26 de 26
		Fecha.	08	03
ACEPTACIÓN DE OFERTA		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>		

A. Garantía Técnica:

El contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos de **carnes de Res y cerdo**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la aceptación de oferta (contrato) y documentos previos, y que no se encuentren en un estado apto para su consumo, en un término **no superior a 2 horas** una vez comunicada la eventualidad, quedando los costos que genere esta actuación, a cargo de este.

B. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista una vez comunicada la respectiva aceptación de oferta, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

C. Término Solicitud de Pedido y de Entrega:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 24 horas, y únicamente por intermedio del supervisor designado, término** con el que igualmente cuenta el contratista para efectuar el mismo. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

D. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6, deberán transportarse y entregarse para su traslado en **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO**, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deberán ir debidamente numeradas y contadas, indicando en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.