

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	Versión No. 01	Página 1 de 19	
		Fecha	05	08
			2020	
				

CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	009-015-2021	Fecha elaboración de contrato: 15 de marzo de 2021.
Entidad contratante	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES	
NIT	No. 800.117.180-3	
Contratista	UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021	
NIT:	901470062-0	
Representante Legal:	ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA	
Cedula	NO. 33.677.303 de Garagoa-Boyacá	
Dirección:	CALLE 13 No. 5 – 50 en San Luis de Gaceno	
Teléfono- Cel.	315-3083869-3158742576-3183513410;3133762227;3012973022;3003177734	
Correo	huevoslamaria2018@gmail.com;walvi2227@hotmail.com;serviintegralesdecolombia@gmail.com	
Objeto Contractual:	“SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES”	
Valor	TRESCIENTOS UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 301.750.000.000) M/CTE IVA INCLUIDO,	
Plazo de ejecución	30 de noviembre de 2021 hasta agotar los recursos del contrato suscrito y/o lo que ocurra primero.	

Entre los suscritos: **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida el Colegio - Cundinamarca, en su calidad de como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. número 1302 de fecha 15 de noviembre de 2019, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, y por la otra la señora **ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 33.677.303 de Garagoa-Boyacá, representante legal de la **UNION TEMPORAL DE EMBUTIDOS 2021**, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°6121 del 04 de febrero de 2021**, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el **MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE**, mayor de edad, vecino de Villavicencio Meta identificado con Cédula de Ciudadanía No 80.387.069 expedida el Colegio - Cundinamarca como Director Regional Sector Defensa de la Regional Llanos Orientales, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que la PD. VIANY YESENIA FLOREZ VILLAMIZAR Coordinadora de Abastecimientos, mediante memorando No. 2021140640019203 ALRLL-OLAYS-14064 de fecha 29 de enero de 2021, solicitó la iniciación del proceso de Contratación N°009-008-2021, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**".
5. Que el día 22 de febrero de 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N°009-008-2021, mediante resolución N° 018 de fecha 22 de febrero de 2021, se **ORDENA** la apertura de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-008-2021 que tiene por objeto el "**SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**" con un presupuesto de **TRESCIENTOS UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 301.750.000.000) M/CTE IVA INCLUIDO**, con el rubro A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS respaldado con el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL respaldado con el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°6121 del **04 de febrero de 2021** expedido por el responsable de presupuesto de la Regional Llanos Orientales.
6. Que la fecha y hora de cierre del proceso estaba programada para el día **25 de febrero de 2021 a las 17:00 horas**, donde revisada la plataforma SECOP II se encuentran las siguientes ofertas:

FIRMAS QUE PRESENTARON OFERTA:

No.	OFERENTE
1	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JACLER LTDA NIT 830.055.363-6 REPRESENTANTE LEGAL JORGE ENRIQUE GUIO SANTAMARIA C.C 7.222.833
2	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS REPRESENTANTE LEGAL MARINA ALEXANDRA LIZARAZO FUENTES 900.391.165-8
3	UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021 REPRESENTANTE LEGAL ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA. C.C NO. 33.677.303
4	SERVIMAC SMC S.A.S NIT 901350483-3 REPRESENTANTE LEGAL LUIS CARLOS VARGAS TAMAYO IDENTIFICADO C.C 1.121.886.218 VCIO
5	PROCESADORA DE CARNES NUEVA COLOMBIA ALEMANA LTDA REPRESENTANTE LEGAL LINA FERNANDA LOMBANA CASTELLANOS, NIT. 860.045.409-2

7. Que mediante Resolución No. 028 de fecha 12 de marzo de 2021, mediante se adjudicó el proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica N°009-008-2021 el cual tiene por objeto el "**SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**".
8. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se registrá por las cláusulas que a continuación se enuncian.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y seis meses más.

CLÁUSULA SEGUNDA: LUGAR DE EJECUCIÓN:

LOTE DEPARTAMENTO DEL META

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
META	VILLAVICENCIO	BASPC 7	KM 2 VÍA PUERTO LOPEZ	1 y 3 veces por semana
	VILLAVICENCIO - APIAY	BISER 20	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO - APIAY	BATLA	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	VILLAVICENCIO - APIAY	CACOM 2	KM 7 VÍA PUERTO LOPEZ	
	CUBARRAL	BITER 7	VÍA CUBARRAL EL DORADO KM 2	
	GRANADA	BIVAR 21	KM 1 VÍA FUENTE DE ORO	

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
CASANARE	YOPAL	GACAS	UB. AEROPUERTO ALCARAVÁN-BASE AÉREA DE CASANARE	Entre 1 y 3 veces por semana

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE

DEPARTAMENTO	CIUDAD	COMEDORES	DIRECCIÓN	FRECUENCIA DE ENTREGA
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	BASPC 22	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	1 y 3 veces por semana
	EL BARRANCON	BITER 22	VEREDA BOCAS DE AGUA BONITA	
	CALAMAR	BICAM 24	KM 1 VÍA EL RETORNO GUAVIARE	

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

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

Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:

- Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.



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

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

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

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

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

CLÁUSULA TERCERA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **TRESCIENTOS UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 301.750.000.000) M/CTE IVA INCLUIDO**, de acuerdo a la oferta presentada por el CONTRATISTA.

Distribuidos por lotes así.

LOTE DEPARTAMENTO DEL META: DOSCIENTOS DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 212.500.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL CASANARE: DOCE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 12.750.000,00) M/CTE.

LOTE DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE: SETENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 76.500.000,00) M/CTE.

NOTA 1: Se le adjudica 2 lotes, la sumatoria de los presupuesto por lotes será adjudicado de manera Global, que será ejecutado de acuerdo a las necesidad de los comedores de tropa.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato adjudicado la facturación se deberá hacer de forma separada por lotes.

CLÁUSULA CUARTA - IMPUESTOS: El CONTRATISTA, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables.

CLÁUSULA QUINTA – CUADRO DE PRECIOS: Para el presente contrato es:

LISTA DE PRECIOS
LOTE 1 DEPARTAMENTO DEL META
UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021 REPRESENTANTE LEGAL ANGELA VIANEY
ALFONSO CUESTA. C.C NO. 33.677.303

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	TARIFA	VALOR IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	HAMBURGUESA DE RES X 10 UND	KG	6.456	19%	1.227	7.683
2	CHORIZO DE CERDO X 40 G X 25 UND	KG	9.244	19%	1.756	11.000
3	SALCHICHA MANGUERA SELECCIONADA X 1000 G	KG	5.882	19%	1.118	7.000
4	SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 1000 G	KG	7.395	19%	1.405	8.800
5	SALCHICHON CERVECERO PREMIUN X 1000G	KG	6.190	5%	310	6.500
6	PAVO RELLENO	KG	18.692	19%	3.551	22.243
7	PERNIL DE CERDO	KG	18.692	19%	3.551	22.243
8	JAMON TAJADO	KG	6.854	19%	1.302	8.156
TOTAL			79.405	-	79.405	93.625

LISTA DE PRECIOS
LOTE 2 DEPARTAMENTO DEL CASANARE
 UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021 REPRESENTANTE LEGAL ANGELA VIANEY
 ALFONSO CUESTA. C.C NO. 33.677.303

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	TARIFA	VALOR IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	HAMBURGUESA DE RES X 10 UND	KG	8.701	19%	1.653	10.354
2	CHORIZO DE CERDO X 40 G X 25 UND	KG	11.391	19%	2.164	13.555
3	SALCHICHA MANGUERA SELECCIONADA X 1000 G	KG	7.427	19%	1.411	8.838
4	SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 1000 G	KG	9.121	19%	1.733	10.854
5	SALCHICHON CERVECERO PREMIUN X 1000G	KG	8.003	5%	400	8.403
6	PAVO RELLENO	KG	22.406	19%	4.257	26.663
7	PERNIL DE CERDO	KG	22.238	19%	4.225	26.463
8	JAMON TAJADO	KG	7.975	19%	1.515	9.490
TOTAL			97.261	-	17.359	114.620

LISTA DE PRECIOS
LOTE 3 DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
 UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021 REPRESENTANTE LEGAL ANGELA VIANEY
 ALFONSO CUESTA. C.C NO. 33.677.303

ITEM	DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO COSTO	TARIFA	VALOR IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	HAMBURGUESA DE RES X 10 UND	KG	8.555	19%	1.626	10.181
2	CHORIZO DE CERDO X 40 G X 25 UND	KG	11.286	19%	2.144	13.430
3	SALCHICHA MANGUERA SELECCIONADA X 1000 G	KG	7.318	19%	1.390	8.708
4	SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 1000 G	KG	8.997	19%	1.709	10.706
5	SALCHICHON CERVECERO PREMIUN X 1000G	KG	7.841	5%	392	8.233
6	PAVO RELLENO	KG	21.767	19%	4.136	25.903
7	PERNIL DE CERDO	KG	21.749	19%	4.132	25.881
8	JAMON TAJADO	KG	7.798	19%	1.482	9.280
TOTAL			95.311		95.311	112.322

PARÁGRAFO: En el evento de requerirse productos considerados como PRODUCTOS DERIVADOS DE CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisor verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevara el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Regional Llanos Orientales, cancelará las entregas parciales que realice mediante facturas, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes, a la suscripción del acta de recibo a satisfacción por el supervisor del contrato y el contratista, donde constara la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega,

la fecha en la que se recibe y el valor de los bienes recibidos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

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

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

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

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

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

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

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

- Nombre : UNION TEMPORAL EMBUTIDOS 2021
- NIT : 901.470.062
- Entidad Financiera : BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta : 369-00000-742
- Tipo de Cuenta : AHORROS

NOTA 1: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus

reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

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

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

Durante la ejecución del contrato el presupuesto deberá ser controlado por lotes y grupos de productos.

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

CLÁUSULA SEPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:

- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**
- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

7.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.

7.3. Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

7.4. **OTROS RIESGOS PREVISIBLES**

7.4.1. **RIESGOS TECNICOS**

SE INCLUYEN LOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

**ESPACIO EN
BLANCO**

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-015-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

Z	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
1	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	CREDITICIOS	Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.	No se lleve a cabo el contrato	3	3	3	Medio	Si	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	28 de enero de 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
2	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	ESTIMACIÓN INADECUADA DE COSTOS	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente.	Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento	2	4	3	Medio	Si	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	28 de enero de 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.
	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	RIESGOS DE OPERACIÓN	Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación.	Demoras en la ejecución del contrato	2	4	3	Medio	Si	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	28 de enero de 2021	30 de noviembre de 2021	Basado s en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de Contratos)	Permanente.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Drohabilitación	Inasistencia	Malversación	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
4	General	Externo	Selección/Contratación/Ejecución	TRANSPORTE DE MATERIAL	El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte	Demoras en la ejecución del contrato	2	1	1	Riesgo Medio	Contratista	Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar	3	3	3	Medio	Si	Contratista	28 de enero de 2021	30 de noviembre de 2021	Basado en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisor de contratos)	Permanente.

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, 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 REGIONAL LLANOS ORIENTALES**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

SE INCLUYEN LAS GARANTÍAS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL.

- 8.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **TRECIENTOS CIENTO VEINTE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS (\$120.700.000) M/CTE**, equivalente al **CUARENTA** por ciento (40%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo, sus prórrogas y seis (06) meses más, a partir del perfeccionamiento del mismo.
- 8.2. CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** Por la suma de **CIENTO VEINTE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS (\$120.700.000) M/CTE**, equivalente al **CUARENTA** por ciento (40%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.
- 8.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por la suma de **QUINCE MILLONES OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS (\$15.087.500) M/CTE**, equivalente al **CINCO** por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prórrogas y **TRES (3)** años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.
- 8.4. SUFICIENCIA DEL SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** **Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual**, de conformidad al Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.17. **Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual.**

El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a:

Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.

La póliza debe tener una vigencia igual a la ejecución del contrato, el cual deberá ir de conformidad al **Artículo 2.2.1.2.3.2.9. Requisitos del seguro de responsabilidad civil extracontractual**. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.
2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas.
3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos:
 - 3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.
 - 3.3. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos.
 - 3.5. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en el/la (pliego de condiciones/invitación pública)

El **CONTRATISTA**, se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el **CONTRATISTA** debe restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo el **CONTRATISTA** debe ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el **CONTRATISTA** incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

CLÁUSULA NOVENA – INDEMNIDAD: El CONTRATISTA, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DECIMO – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA -

- 10.1.1. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
- 10.1.2. Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.
- 10.1.3. Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 10.1.4. Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 10.1.5. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.6. Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.7. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.8. Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
- 10.1.9. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

- 10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
- 10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- 10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
- 10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA - RESPONSABILIDAD: El **CONTRATISTA**, será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, 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 contrato y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA** aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo la supervisión del funcionario **TSAD. MAURICIO YAQUIVE MARIN** para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

PARÁGRAFO: para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – 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 el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA**, está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurrido en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuara conforme a lo dispuesto en las normas legales.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA**, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato 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 naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - SANCIONES: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

19.1. MULTAS: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **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 al **CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.

19.2. 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 al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del presente contrato, 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.

La parte resolutive de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación.

El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

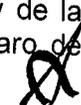
En caso de incumplimiento reiterado de las obligaciones por los cuales ya hubiese sido sancionado con multa el contratista, la Agencia Logística estará facultada para tomar las medidas que considere adecuadas y proporcionales para conminar el cumplimiento del contrato.

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

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de cláusula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 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.

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA - 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 de 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 descontarle de las sumas que 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 cláusula penal pecuniaria mediante reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. 

PARÁGRAFO: Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato 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, el presente contrato quedará definitivamente terminado 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 penal 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 contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. 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 de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA- 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 su ejecución del contrato, 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 aceptados 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 siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** 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) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste contrato 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 contractual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA- 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012.

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: Este contrato 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, 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 del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA - DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

- 3.1. Proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA NO. 009-008-2021 CUYO OBJETO ES: " SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"**, junto con sus formularios y anexos.
- 3.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°6121 del 04 de febrero de 2021 expedido
- 3.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 3.4. Registro presupuestal.
- 3.5. Garantía de cumplimiento.
- 3.6. Anexo No. 01
- 3.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

- 32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 32.2. Registro presupuestal.
- 32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el párrafo 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.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,



MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
Ordenador del Gasto
Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,



ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA
Identificado CC. No. 33.677.303 de Garagoa-Boyacá
Representante legal de la **UNION TEMPORAL DE EMBUTIDOS 2021**

ANEXO 1: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.


Elaboró: Abg. Liceth Gutiérrez Navarro
Cargo: Profesional Defensa Precontractual


Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.
Cargo: PD. Coordinadora de Contratos

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small></p>	TITULO ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	Código: CT-FO-31	
		Versión No. 01	Página 1 de 19
		Fecha	05 08 2020
			

ANEXO No. 2 OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES GENERALES:

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II.
- Para el trámite de pago el supervisor del contratos verificara que el futuro contratista publique en la plataforma secop II la totalidad de las facturas y aprobara dichas facturas. El tesorero de la entidad marcará como pagadas las facturas.
- La entidad se reserva el derecho del pago hasta que el contratista haya cumplido con el cargue de la facturación en la plataforma SECOP II.
- Con el perfeccionamiento y legalización del contrato, el contratista, el supervisor y el ejecutor de contratos, deberán suscribir el acta de inicio para dar cumplimiento a lo establecido en el manual de contratación de ALFM.
- El proveedor tendrá que indicar en su solicitud de pago en el SECOP II si se encuentra obligado o no a facturar electrónicamente.
- El SECOP II validara la factura electrónica registrada por el proveedor ante la DIAN, permitirá la consulta y descarga del documento.
- El proveedor deberá seleccionar "SI o NO" en el campo obligatorio de "obligado a facturar electrónicamente".
- Una vez el proveedor valide la información de la factura electrónica, confirme y envíe la solicitud de pago a la Entidad Estatal. La entidad no podrá editar el campo donde se encuentre registrado el código CUFE por el proveedor. Por lo cual, únicamente podrá verificar el estado de la validación y el enlace de descarga.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

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

- Los productos a suministrar en la ejecución del contrato deberán ser los relacionados en los registros sanitarios anexados en el presente proceso, de realizar algún cambio durante la ejecución del contrato deberá ser informado a la entidad.
- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

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

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

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

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

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

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

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

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los

Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.

- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

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

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas
- Todos los productos entregados deberán estar rotulados, con registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 15 días a partir de la fecha de entrega.
- Durante la ejecución los productos suministrados deben ser concordantes a los registros sanitarios anexados en la propuesta del presente proceso los cuales deberán estar vigentes, de realizar algún cambio durante la ejecución deberá comunicarlo como mínimo cinco (5) días hábiles a la entidad para su debida aceptación o no, cumpliendo las fichas técnicas.
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

EL CONTRATISTA ACEPTA DAR CUMPLIMIENTO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS DE A CUERDO A LAS SIGUIENTES FICHAS TÉCNICAS.

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

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1326 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus carnosus</i> positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas (<i>Clostridium</i> spp.) reducida, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Fluorescencia de <i>Escherichia coli</i> (g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">600</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus carnosus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	5	Recuento de esporas (<i>Clostridium</i> spp.) reducida, UFC/g	3	100	500	5	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	-	-	Fluorescencia de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	600	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus carnosus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	5																						
Recuento de esporas (<i>Clostridium</i> spp.) reducida, UFC/g	3	100	500	5																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	-	-																						
Fluorescencia de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	600	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">11,7</td> <td style="text-align: center;">± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">61,6</td> <td style="text-align: center;">± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td style="text-align: center;">15,5</td> <td style="text-align: center;">± 0,3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">224</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido).</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	11,7	± 0,2	Humedad (%)	61,6	± 0,4	Grasa (%)	15,5	± 0,3	Carbohidratos (%)	0,1	-	Calorías (kcal)	224	-					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DEVIACIÓN																								
Proteína (%)	11,7	± 0,2																								
Humedad (%)	61,6	± 0,4																								
Grasa (%)	15,5	± 0,3																								
Carbohidratos (%)	0,1	-																								
Calorías (kcal)	224	-																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									

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

	a:	<u>Picomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
Contenido	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr.	
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición .
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

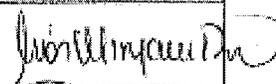
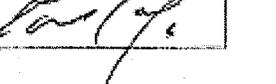
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

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

1	Versión Inicial																																
2	Ajuste a formato versión 3																																
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1262 de 2015)																																
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr.</p> <p>Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">a</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido)</p> <p>Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a</p> <p>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</p> <p>En Rotulado se edita: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	Parámetro	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		60	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		0	Proteína no cárnica, en fracción de masa		0
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx																																
Almidón en fracción de masa	10 % máx																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																
Parámetro	Estándar																																
	% mín	% máx																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10																																
Grasa, en fracción de masa		60																															
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																															
Almidón, en fracción de masa		0																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		0																															

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

			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
TÍTULO		Código: PA-F0-75	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	CHORIZO
--------------------------	----------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parámetro	%																								
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																									
Grasa, en fracción de masa	40 máximo																									
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																									
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																									
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frecuencia de Streptococcus coliformes positivos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de especies Clostridium spp. (reducidas), UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de Escherichia coli, n/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Legend: n = número de muestras que se van a analizar m = índice máximo permisible para el lote analizado de buena calidad M = índice máximo permisible para el lote analizado de aceptable calidad s = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	s	Frecuencia de Streptococcus coliformes positivos, UFC/g	3	100	100	1	Frecuencia de especies Clostridium spp. (reducidas), UFC/g	3	100	300	1	Detección de Salmonella spp. /25 g	3	ausente	-	-	Frecuencia de Escherichia coli, n/g	3	100	200	1
Requisito	n	m	M	s																						
Frecuencia de Streptococcus coliformes positivos, UFC/g	3	100	100	1																						
Frecuencia de especies Clostridium spp. (reducidas), UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de Salmonella spp. /25 g	3	ausente	-	-																						
Frecuencia de Escherichia coli, n/g	3	100	200	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,4</td> <td>± 3,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,5</td> <td>± 1,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>17,7</td> <td>± 5,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5,1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>237</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Chorizo Ahumado</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	14,4	± 3,7	Humedad (%)	60,5	± 1,9	Grasas (%)	17,7	± 5,5	Carbohidratos (%)	5,1	-	Calorías (kcal)	237	-					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	14,4	± 3,7																								
Humedad (%)	60,5	± 1,9																								
Grasas (%)	17,7	± 5,5																								
Carbohidratos (%)	5,1	-																								
Calorías (kcal)	237	-																								

Handwritten signature and initials

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS EL EJERCITO COLOMBIANO</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07
		 <p>Instituto Nacional de Salud INSA</p>		

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <p style="text-align: center;"><u>Piomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p>
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001768 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con requerimientos, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

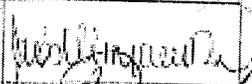
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Registro sanitario del producto. (Vigente)
--	--

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

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: chonzo de res, chonzo de cerdo, chonzo de pollo, chonzo mezcla de res y de cerdo estándar, chonzo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativas aplican para todos los productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensas Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Favela Cardona	01 NOV 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	NOV. 01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Gollazas Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Fineda	01 NOV 19	

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200009941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Somelido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, somelidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% min	% máx																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																								
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Exigido</th> <th>n</th> <th>10</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presencia de bacterias mesófilas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de bacterias TSC</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de enterobacterias aerobias facultativas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de esporas Clostridium difficile reducidos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias TSC</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Enterobacterias O157</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Escherichia Coli</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Exigido	n	10	M	C	Presencia de bacterias mesófilas (UFC/g)	3	-	100000	1	Presencia de bacterias TSC	3	100	500	1	Presencia de enterobacterias aerobias facultativas (UFC/g)	3	100	-	1	Presencia de esporas Clostridium difficile reducidos (UFC/g)	3	10	100	1	Contenido de bacterias TSC	3	Ausencia	-	-	Detección de Enterobacterias O157	3	Ausencia	-	-	Presencia de Escherichia Coli	3	10	-	-
Exigido	n	10	M	C																																					
Presencia de bacterias mesófilas (UFC/g)	3	-	100000	1																																					
Presencia de bacterias TSC	3	100	500	1																																					
Presencia de enterobacterias aerobias facultativas (UFC/g)	3	100	-	1																																					
Presencia de esporas Clostridium difficile reducidos (UFC/g)	3	10	100	1																																					
Contenido de bacterias TSC	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de Enterobacterias O157	3	Ausencia	-	-																																					
Presencia de Escherichia Coli	3	10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,2</td> <td>± 0,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>55,0</td> <td>± 3,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>15,2</td> <td>± 2,0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11,7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>241</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,0	± 3,0	Grasas (%)	15,2	± 2,0	Carbohidratos (%)	11,7	--	Calorías (kcal)	241	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																							
Humedad (%)	55,0	± 3,0																																							
Grasas (%)	15,2	± 2,0																																							
Carbohidratos (%)	11,7	--																																							
Calorías (kcal)	241	--																																							

Handwritten signature/initials

Handwritten mark

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS LA UNIDAD DE SERVICIO TAMBIÉN</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 / 07 / 2018	 <p>GOBIERNO REGIONAL de los Llanos Orientales</p>

	Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Salsichón Cervezero	
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <p style="text-align: center;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p>
	Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

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

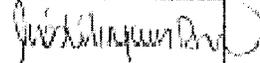
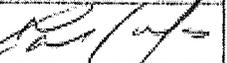
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)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

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 3 de 3</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	Versión Inicial.																																
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr, ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>68 % máx</td> </tr> <tr> <td>Atmón en fracción de masa</td> <td>5 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>1 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Selección</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Atmón en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normalidad en SST. Se adiciona información nutricional, basada en la Tabla Nutricional del ICBF del 2006, para salchichón cervecero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Piomio 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad mas grasa, en fracción de masa	68 % máx	Atmón en fracción de masa	5 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	1 % máx	Parámetro	Selección		% mín	% máx	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	20		Grasa en fracción de masa		40	Humedad en fracción de masa		45	Atmón en fracción de masa		10	Proteína no cárnica en fracción de masa		2
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	12 % mín.																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																
Humedad mas grasa, en fracción de masa	68 % máx																																
Atmón en fracción de masa	5 % máx																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	1 % máx																																
Parámetro	Selección																																
	% mín	% máx																															
Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	20																																
Grasa en fracción de masa		40																															
Humedad en fracción de masa		45																															
Atmón en fracción de masa		10																															
Proteína no cárnica en fracción de masa		2																															
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000870 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto																																

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

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-015-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																																																																											
SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																																																																											
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																																																																																											
CÓDIGO F01-PGN-503	VERSIÓN No. 03	FECHA VERSIÓN 8/10/2010	Pág. 1 de 1																																																																																										
Producto/Nombre	SIC 34418 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 2 UND X 430g SIC 34417 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 4 UND X 225g SIC 34419 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 430g SIC 34420 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 450g SIC 34421 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 18 UND X 440g SIC 34422 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 10 UND X 500g SIC 34423 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 12 UND X 500g SIC 34424 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 30 UND X 500g SIC 34425 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 14 UND X 1000g SIC 34426 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 40 UND X 1000g SIC 34430 / SALCHICHA TIPO PERRO SELECCIONADA X 20 UND X 1222g		SIC 34417 SIC SIC 34426 SIC																																																																																										
Género	No Aplica																																																																																												
Variación	No Aplica																																																																																												
Grado de Madurez	No Aplica																																																																																												
Nombre Genérico	SALCHICHA TIPO PERRO																																																																																												
Descripción del Producto	Producto Carnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diametro maximo de 45 mm.																																																																																												
Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinacion de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo por la legislacion sanitaria a nivel nacional.																																																																																												
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>20 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	20 % máx	Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx	Almidón en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx																																																																														
Componentes	Valor																																																																																												
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.																																																																																												
Grasa, en fracción de masa	20 % máx																																																																																												
Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx																																																																																												
Almidón en fracción de masa	6 % máx																																																																																												
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx																																																																																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																																																																												
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Reserva</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reserva de proteínas animales, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de proteínas vegetales, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de carbohidratos, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de lípidos, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de azúcares, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de fibra dietética, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de vitaminas, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reserva de minerales, LFCO</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>			Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva de proteínas animales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de proteínas vegetales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de carbohidratos, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de lípidos, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de azúcares, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de fibra dietética, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de vitaminas, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Reserva de minerales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva	Reserva																																																																																				
Reserva de proteínas animales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de proteínas vegetales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de carbohidratos, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de lípidos, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de azúcares, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de fibra dietética, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de vitaminas, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Reserva de minerales, LFCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																				
Contenido	El SIC 34416 debe tener un peso neto de 50 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34417 debe tener un peso neto de 225 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34418 debe tener un peso neto de 430 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34419 debe tener un peso neto de 450 g, cada unidad debe pesar en promedio 45 g El SIC 34420 debe tener un peso neto de 450 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34421 debe tener un peso neto de 450 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34422 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 50 g El SIC 34423 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 42 g El SIC 34424 debe tener un peso neto de 500 g, cada unidad debe pesar en promedio 17 g El SIC 34425 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 42 g El SIC 34426 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 25 g El SIC 34430 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 21 g El SIC 34439 debe tener un peso neto de 1222 g, cada unidad debe pesar en promedio 61 g																																																																																												
Presentación	El SIC 34416 debe estar empacado al vacío, paquete de 50 g por 2 Und El SIC 34417 debe estar empacado al vacío, paquete de 225 g por 9 Und El SIC 34418 debe estar empacado al vacío, paquete de 430 g por 10 Und El SIC 34419 debe estar empacado al vacío, paquete de 450 g por 10 Und El SIC 34420 debe estar empacado al vacío, paquete de 450 g por 18 Und El SIC 34421 debe estar empacado al vacío, paquete de 500 g por 10 Und El SIC 34422 debe estar empacado al vacío, paquete de 500 g por 12 Und El SIC 34423 debe estar empacado al vacío, paquete de 500 g por 30 Und El SIC 34424 debe estar empacado al vacío, paquete de 500 g por 28 Und El SIC 34425 debe estar empacado al vacío, paquete de 1000 g por 40 Und El SIC 34426 debe estar empacado al vacío, paquete de 1000 g por 40 Und El SIC 34430 debe estar empacado al vacío, paquete de 1000 g por 48 Und El SIC 34439 debe estar empacado al vacío, paquete de 1222 g por 20 Und																																																																																												
Empaque	Cada salsichita debora ser empacada en película de celofana o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil.																																																																																												
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.																																																																																												
Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.																																																																																												
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 30 paquetes.																																																																																												
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																																																																												
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que lo aplique. El producto debora contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007																																																																																												
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con maximo (05) días despues de su fecha de fabricación.																																																																																												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) ó HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																																																																												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		01/07/2011																																																																																											
		COD LMFT - 2445																																																																																											

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																																																
	SUBPROCESO	SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																																
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																																
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																														
	F01-2021-013	03	01/09/2010																																															
Producto/Nombre	BIC 34442 SALSICHITA MANGUERA SELECCIONADA X 1000g																																																	
REQUISITO	DESCRIPCION																																																	
Género	No Aplica																																																	
Variación	No Aplica																																																	
Grado de Madurez	No Aplica																																																	
Nombre Genérico	SALSICHITA MANGUERA																																																	
Descripción del Producto	Producto Carnico procesado, cocido, embutido elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diametro máximo de 45 mm.																																																	
Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo seio dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soja, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																																	
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad max grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>5 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> </tr> </tbody> </table>					Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad max grasa, en fracción de masa	88 % máx	Almidón en fracción de masa	5 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx																																	
Componentes	Valor																																																	
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.																																																	
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																																	
Humedad max grasa, en fracción de masa	88 % máx																																																	
Almidón en fracción de masa	5 % máx																																																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx																																																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																																	
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Reservorio</th> <th>ca</th> <th>ml</th> <th>g</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reservorio de aceites vegetales (H.C/g)</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>113,025</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de sal (NaCl/g)</td> <td>3</td> <td>180</td> <td>540</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de agua (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de proteína (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>110</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de grasa (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de azúcar (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de fibra (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Reservorio de otros (H2O/g)</td> <td>3</td> <td>110</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p> ca = cantidad de unidades en un lote ml = cantidad de unidades en un lote g = cantidad de unidades en un lote H.C = índice de humedad para identificar nivel de humedad H2O = índice de humedad para identificar nivel de humedad NaCl = índice de sal para identificar nivel de sal </p>					Reservorio	ca	ml	g	g	Reservorio de aceites vegetales (H.C/g)	3	-	113,025	1	Reservorio de sal (NaCl/g)	3	180	540	1	Reservorio de agua (H2O/g)	3	110	-	-	Reservorio de proteína (H2O/g)	3	110	110	1	Reservorio de grasa (H2O/g)	3	110	-	-	Reservorio de azúcar (H2O/g)	3	110	-	-	Reservorio de fibra (H2O/g)	3	110	-	-	Reservorio de otros (H2O/g)	3	110	-	-
Reservorio	ca	ml	g	g																																														
Reservorio de aceites vegetales (H.C/g)	3	-	113,025	1																																														
Reservorio de sal (NaCl/g)	3	180	540	1																																														
Reservorio de agua (H2O/g)	3	110	-	-																																														
Reservorio de proteína (H2O/g)	3	110	110	1																																														
Reservorio de grasa (H2O/g)	3	110	-	-																																														
Reservorio de azúcar (H2O/g)	3	110	-	-																																														
Reservorio de fibra (H2O/g)	3	110	-	-																																														
Reservorio de otros (H2O/g)	3	110	-	-																																														
Contenido	El BIC 34442 debe tener un peso neto de 1000 g, cada unidad debe pesar en promedio 100 g																																																	
Presentación	El BIC 34442 debe estar empaquetado al vacío, paquete de 1000 g por 10 unidades																																																	
Empaque	Cada salsichita deberá ser empaquetada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil.																																																	
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5105/2005.																																																	
Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.																																																	
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 30 paquetes.																																																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón debido con unidades de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																																	
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007																																																	
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con máximo (05) días después de su fecha de fabricación.																																																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico-sanitario vigente a vehículo de transporte. - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																																	
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 01/07/2011	CODIGO LMFT - 2448																																																	

CONTINUACION ANEXO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-015-2021, CUYO OBJETO ES "SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																							
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																							
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																							
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																					
	F01-PON-803	3	NOVIEMBRE de 2013																						
Producción/Nombre		PAVO RELLENO																							
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	21096																							
	Clasificación	No Aplica																							
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumada, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en Molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.																							
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de Pavo, Pechuga de Pato, Agua, Lactato de Sodio Modificador de pH, Suero de Leche en Polvo (Aportar Sólidos), Proteína de Soya (Emulgente), Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Azúcar (Edulcorante), Material de Cerdo (Plasma en Polvo), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Sabor Artificial a Pavo, Eritorbato de Sodio (Agente Reductor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación).																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th colspan="2">ESTÁNDAR</th> </tr> <tr> <th></th> <th>% MIN</th> <th>% MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína No Cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETRO	ESTÁNDAR			% MIN	% MAX	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		20	Humedad más grasa, en fracción de masa		30	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína No Cárnica, en fracción de masa		5
	PARÁMETRO	ESTÁNDAR																							
		% MIN	% MAX																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																							
	Grasa, en fracción de masa		20																						
	Humedad más grasa, en fracción de masa		30																						
Almidón, en fracción de masa		10																							
Proteína No Cárnica, en fracción de masa		5																							
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características del producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que eviten su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -1°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de 2 a 5°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 450 gramos mínimo																								
Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano.																								
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 200 unidades.																							
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 2 °C y 5 °C.																							
	Empaque	El producto debe estar empaquetado en bandeja PET Autoserviable Sencilla, Película BDF.																							
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.																							
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cincuenta (50) días.																							
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) ó HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																								
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016																							

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION															
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES															
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS															
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1													
	F01-PQH-503	3	NOVIEMBRE de 2015														
Producto/Nombre		PERNIL DE CERDO															
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	21096															
	Clasificación	No Aplica															
	Descripción del Producto	Especialidad Cárnica de Cerdo; Procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Cerdo, Agua, Sal, Almidón de yuca (Retenedor de Humedad), Azúcar (Edulcorante), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Monoglutamato de Sodio (Resaltador de Sabor), Nitrato de Sodio (Agente de Curación, proteína de soja, fibra de trigo, material de cerdo y especias;															
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>26 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>0 % máx</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Grasa, en fracción de masa	26 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	0 % máx
	Componentes	Valor															
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín															
	Grasa, en fracción de masa	26 % máx															
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx															
	Almidón en fracción de masa	10 % máx															
Proteína no cárnica, en fracción de masa	0 % máx																
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	No Aplica																
Contenido	El SIC 25096 debe tener un peso neto de 400 g. MINIMO. En 10 tajadas de producto.																
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1326 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 1500 de 2007																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en canastilla por 40 unidades.															
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento o calentamiento (según sea el caso) y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre -15 °C y -18 °C.															
	Empaque	El producto debe estar empacado en bandeja PET Autosoportable, Sencilla, PEL, PEL BDF.															
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5100/2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borre del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto.															
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 40 días de vida útil.															
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. - Certificado: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO			JULIO DE 2016														

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
		2018	
			

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN		
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664	
	Clasificación	Embutidos	
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Amidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Amidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																								
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Amidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UI C/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permitido para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UI C/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UI C/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>20.4</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>72.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>6.6</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>141</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	20.4	--	Humedad (%)	72.0	--	Grasas (%)	6.6	--	Carbohidratos (%)	0.0	--	Calorías (kcal)	141	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	20.4	--																																							
Humedad (%)	72.0	--																																							
Grasas (%)	6.6	--																																							
Carbohidratos (%)	0.0	--																																							
Calorías (kcal)	141	--																																							
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de Armas y Fuerzas</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 07 2018
 <p>General Directorate of Defense</p>			

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

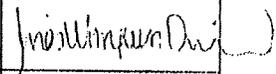
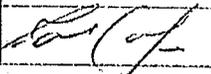
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer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

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

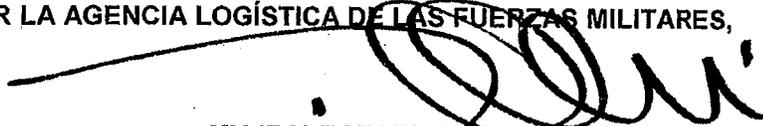
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: jamón york y jamón ahumado.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/03/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,


MY (RA) RAFAEL AUGUSTO URBINA DUARTE
 Ordenador del Gasto
 Director de la Regional Llanos Orientales

EL CONTRATISTA,


ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA
 Identificado CC. No. 33.677.303 de Garagoa-Boyacá
 Representante legal de la UNION TEMPORAL DE EMBUTIDOS 2021


 Elaboró: Abg. Liceth Gutiérrez Navarro
 Cargo: Profesional Defensa Precontractual


 Revisó: Abg. Laura Valeria Torres H.
 Cargo: PD. Coordinadora de Contratos

