

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-31	
		MINUTA CONTRATO	
		Versión No 00	Página 1 de 49
		Fecha	09 03 2018
			

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-001-2022.	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE.
CONTRATISTA	CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.
NIT o CC No.	900.703.819-7
REPRESENTANTE LEGAL	GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO
IDENTIFICACION	C.C. 80'394.430 Expedida en Chocontá (C/marca)
DIRECCIÓN	Transversal 93 No. 22D-65 Oficina 132; Bogotá D.C.
TELEFONO	3168312175 – 3214892362 (Fernando Quintero)
EMAIL	cbcomercializamos@gmail.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No.014-002-2021
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE."
VALOR DEL CONTRATO	MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.200'000.000,00) INCLUIDO IVA si hay lugar
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato no será mayor al treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar su presupuesto.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 3222 del 26 de Enero de 2022

Entre los suscritos: **La Señora P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA**, mayor de edad, vecina de Cali, identificada con cédula de ciudadanía número No.66'992.370 de Cali (Valle del Cauca), en su calidad de Coordinadora administrativa encargada de la dirección de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, encargada mediante la Resolución No. 0167 del 07 de Febrero de 2022; debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **LA AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra el señor **GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO**, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con cédula de ciudadanía No.80'394.430 de Chocontá (C/marca), en su calidad de Representante Legal Suplente (Subgerente), de la Sociedad **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.** inscrito en la Cámara de Comercio de Bogotá D.C. el día 04 de Junio de 2014 bajo el No. 01841103, con Nit. No. 900.703.819-7, con Matrícula Mercantil No. 02416626 del 20 de febrero de 2014, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de suministro, previa las siguientes consideraciones:

1. Que se elaboró el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con la normatividad vigente.
2. Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso.
3. Que se dio cumplimiento a la Normatividad Legal Vigente.

4. Se suscribió el Contrato Interadministrativo entre el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Ejército Nacional, con el objeto de abastecer con estancias de alimentación el personal de soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.

Que la Directora (E) de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato en especial las contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.

Que mediante Resolución de Apertura No.024 de fecha nueve (09) de febrero de 2022, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-29, BR-23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".

Que efectuados los estudios y evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, 1882 de 2018 y demás normas vigentes, se recomienda adjudicar la Selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No.014-002-2022, a la sociedad **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.**, con Nit. 900.703.819-7 por la suma de **MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.200'000.000,00) INCLUIDO IVA si hay lugar.**

Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la Contratación, es procedente la celebración del presente Contrato el cual se registró por las Cláusulas que a continuación se enuncian:

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA se compromete para con la Agencia Logística Regional Suroccidente al "**SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-29, BR-23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**". De acuerdo a lo pactado en la Selección Abreviada de Subasta Inversa No.014-002-2022, hasta el monto del valor asignado del presente contrato de acuerdo a precios establecidos conforme oferta económica presentada en la Plataforma SECOP II, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada de la siguiente forma: La suma de **MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.200'000.000,00) INCLUIDO IVA, provenientes del presupuesto de la vigencia 2022.** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **3222 del 26 de enero de 2022 IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS**, expedida por la Jefe de Presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, para la vigencia fiscal 2022.

PRESUPUESTO OFICIAL: La suma de **MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.200'000.000,00) INCLUIDO IVA**, provenientes del presupuesto de la vigencia 2022.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION	VALOR ANTES DE IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	YOGURT BOLSA *200 ml	\$653	\$124	\$777
2	KUMIS BOLSA *200 ml	\$874	\$166	\$1.040

3	LECHE BOLSA * 200 ml UHT	\$1.184	\$0	\$1.184
4	LECHE SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE) X 200 ml	\$975	\$185	\$1.160
5	JUGO CITRUS BOLSA 200 ml SABORES SURTIDOS	\$718	\$136	\$854
6	AVENA UHT x200 ml	\$957	\$182	\$1.139
7	YOGURT CON CEREAL X 170 GRAMOS	\$1.670	\$317	\$1.987
8	QUESO CAMPESINO X KILO	\$22.762	\$0	\$22.762
9	QUESO TAJADO X 500 GRAMOS	\$27.792	\$0	\$27.792
10	GELATINA SABORES SURTIDOS X 120 GRAMOS	\$916	\$174	\$1.090

	IVA	19% y/o 0%
	VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$1.200'000.000,00

NOTA: PERTENECE AL RÉGIMEN COMÚN

PARÁGRAFO: El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo y por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener. Por ende, debe sostener los precios ofertados durante la ejecución del presente contrato, a excepción de que se presente un caso de fuerza mayor o caso fortuito el cual dé lugar a reajuste de precios en aras de mantener el equilibrio económico, de acuerdo al Art.5 de la Ley 80/93.

Nota 1: El contratista tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 2: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 3: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

LUGAR DE ENTREGA: De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de suministro será en los siguientes lugares:

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

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

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 2: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución del contrato no será mayor al treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar presupuesto

CLÁUSULA TERCERA –PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración de este contrato es de Cuatro (4) meses, contados a partir del día hábil siguiente al vencimiento del plazo de ejecución. En caso de prorrogarse el plazo de ejecución se amplía la duración del contrato, que siempre será el plazo de ejecución más cuatro (4) meses.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.200'000.000,00) INCLUIDO IVA**, provenientes del presupuesto de la vigencia 2022, amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 3222 del 26 de enero de 2022**, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, expedida por la Jefe de Presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, para la vigencia fiscal 2022.

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

CLÁUSULA QUINTA- 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 SEXTA - FORMA DE PAGO: El valor del contrato que se suscriba de acuerdo a la adjudicación se pagará de manera parcial de la siguiente forma:

Dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

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

Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:

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

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

- ☐ Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- ☐ Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- ☐ Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- ☐ Fecha de su expedición.

- Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- Valor total de la operación.
- El nombre del impresor de la factura.
- Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

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

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

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al entero para poder realizar la adjudicación

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

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

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

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

- Nombre o Razón Social: **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.**
- Número de Nit: 900.703.819
- Entidad Financiera: BANCO BBVA
- Número de Cuenta: 0392019162
- Clase de Cuenta: Corriente.

El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – 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.

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

Calidad de los Bienes Suministrados: 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.

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA.

RIESGOS POR PERDIDA DEL BIEN: La pérdida, destrucción, deterioro o robo del objeto del presente contrato, estará a cargo del Contratista hasta la suscripción del acta de recibo a satisfacción, salvo que la administración este en mora de recibirlo.

RIESGOS DE TRANSPORTE DEL BIEN: Referente al traslado de los bienes objeto del contrato hasta el lugar de entrega final, así como el pago de las primas de los seguros de transporte por robo, destrucción y/o pérdida de los mismos, factores que en caso de ocurrencia deberán ser asumidos por cuenta y riesgo del contratista.

MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿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
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Men sual

3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente e calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

- 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 tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.
- 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 Presentar las facturas originales una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias. Del mismo modo debe cargarlas en la Plataforma SECOP II.
- 10.1.6 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.7 Cargar la correspondiente facturación en el SECOP II en el módulo contratos sección ejecución, en el plan de pagos que ha realizado la entidad.
- 10.1.8 Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.9 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.10 Entregar el producto a satisfacción y si existiera alguna novedad con respecto al producto informarla de inmediato al supervisor del contrato, quien elevará la petición al Director Regional, así mismo si se produjese un defecto en la calidad del producto asegurar su cambio dentro de las 48 horas al conocimiento del hecho.
- 10.1.11. Al cierre de cada mes, el contratista enviará por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda).
- 10.1.12. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato
- 10.1.13 El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad
- 10.1.14 El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- 10.1.15 El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.
- 10.1.16 El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito;

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

- 10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.
- 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 DÉCIMA 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 hiciera 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.

CLAUSULA DECIMA TERCERA –SUPERVISIÓN: El control, vigilancia y desarrollo del presente Contrato estará ejercida por el TÉCNICO SERVICIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE O POR QUIEN HAGA SUS VECES; Y COMO SUPERVISORES LOCALES LOS ADMINISTRADORES DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-23 y BR-29. Por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del contrato y sus funciones serán las previstas en la Normatividad Legal vigente y además las siguientes:

1. La responsabilidad como supervisor inicia a partir del acta de notificación y termina con la liquidación del contrato.
2. Debe conocer plenamente el objeto del contrato, naturaleza y parámetros legales, administrativos, financieros, técnicos y especificaciones técnicas, sobre las cuales debe efectuar control y seguimiento.
3. Evidenciar que la garantía que ampara el cumplimiento del objeto contractual se encuentre vigente, durante la ejecución del contrato y hasta más allá de acuerdo a las exigencias del mismo.
4. Cuando el Ordenador del Gasto lo requiera, debe emitir recomendaciones para adoptar decisiones sobre conceptos técnicos y especificaciones técnicas que impliquen modificaciones en el contrato, verificando que todo cambio se encuentre amparado por la póliza de cumplimiento.
5. Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales, parafiscales (en caso de ser persona jurídica) y/o seguridad social de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante todo el tiempo que se encuentre vigente el plazo de ejecución mes a mes,
6. Verificar el estricto cumplimiento de las obligaciones del contratista dentro de los términos, plazos y condiciones estipuladas en el contrato, referidas a lo administrativo, jurídico y financiero.
7. Vigilar la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato durante todo el tiempo que se encuentre vigente y su función solo caducará una vez haya suscrito el acta de liquidación que le ponga fin a las obligaciones pactadas por las partes.
8. Exigir el total cumplimiento de entrega de lo pactado en el contrato y recomendar su modificación, cuando por razones administrativas o la naturaleza del contrato se haga necesario.
9. Debe coordinar con el almacenista la recepción de los bienes y el alta de almacén, dentro del periodo contable del registro de entrada en el almacén y obligación (SI APLICABLE).
10. Informar de manera inmediata a la Dirección de Contratos - Ordenador del Gasto, cualquier acto durante la ejecución del contrato, que perjudique los intereses de la Nación o la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, para que así mismo coadyuve a la implementación de acciones correctivas y/o sanciones de apremio para los contratistas incumplidos, si es del caso.
11. Formular objeciones sustentadas por escrito, cuando se presente desacuerdo en la ejecución del contrato, sobre aspectos legales, técnicos y especificaciones técnicas.
12. Presentar informe de supervisión del contrato designado a la Dirección de Contratos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes; tomando como fecha de inicio la legalización del contrato, considerando los parámetros administrativos, legales, técnicos y financieros expresos en el correspondiente formato, con el fin de que el Ordenador del Gasto pueda ejercer un seguimiento oportuno a la ejecución contractual.
13. Cuando los informes de supervisión sean presentados a la Dirección de Contratos para pagos, debe aclarar que el contratista CUMPLE o NO CUMPLE con las obligaciones contractuales pactadas, de igual forma recomendar el pago, señalando la cuantía. Cargar la correspondiente información en el SECOP II
14. Elaborar acta de recibo parcial o final a satisfacción dejando constancia de quienes asistieron a la recepción de los bienes y quienes firmaron la misma, con indicación del monto avalado para el trámite de pago respectivo. Así mismo, relacionando el alta de almacén y balance resumido del contrato.

15. Informar oportunamente cuando se realice cambio de supervisión o se presenten novedades de permiso, vacaciones, incapacidades que no permitan seguir con la actividad de supervisión.
16. Solicitar asesoría a la Dirección de Contratos, sobre cualquier inquietud que se presente durante la ejecución contractual (técnico, legal, administrativo, financiero) en el desarrollo de sus funciones como supervisor cuando lo considere necesario.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el Contrato derivado del presente proceso de selección, la respectiva comunicación se hará Mediante oficio.

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 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 SÉPTIMA - 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.

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 la plataforma 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 VIGÉSIMA – 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 veinte 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 VIGÉSIMA 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.

El pago de las multas a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. Para tal efecto EL CONTRATISTA autoriza a la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUROCCIDENTE para hacer los descuentos correspondientes. **PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Esta sanción puede hacerse efectiva por parte de AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUROCCIDENTE, no sólo para la obligación de entregar los bienes, servicios y obras, sino para las demás obligaciones contractuales, especialmente si se trata de la obligación por parte del CONTRATISTA de suscribir las adiciones y/o modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas., Las cuales del mismo modo deben ser cargadas en la plataforma SECOP II.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: Durante la ejecución del contrato, EL CONTRATANTE podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto EL CONTRATANTE, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia o de manera escrita y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En esta etapa la Entidad apreciará y valorará las pruebas aportadas, luego de lo cual, tomará una decisión sobre la procedencia o no de la imposición de la sanción. De resultar éste procedente, EL CONTRATANTE sustentará los motivos en los cuales se funda la sanción. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

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 SÉPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de suministro 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 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, Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015.

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 TRIGÉSIMA - 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:

- 30.1. Proceso de selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No.014-002-2022, junto con sus formularios y anexos.
- 30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 3222 del 26 de Enero de 2022.
- 30.3. Oferta presentada por el CONTRATISTA.
- 30.4. Registro presupuestal.
- 30.5. Garantía de cumplimiento.
- 30.6. Anexo No. 01
- 30.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: Para su validez y perfeccionamiento el presente contrato requiere:
Firma del ordenador del gasto.
Firma del CONTRATISTA.

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

- 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, 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.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Cali, Valle.

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el veinticinco (25) de febrero de 2022, en cuarenta y nueve (49) paginas.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA
C.C. No. 66'992.370 de Cali (Valle)

Coordinadora administrativa encargada de las funciones de la Dirección Regional Suroccidente.
Mediante Res.167 (07 de Febrero de 2022)

EL CONTRATISTA

HUELLA

GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO
C.C. No. 80'394.430 de Chocontá (C/marca)
Representante Legal Suplente
CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.
Nit.900.703.819-7



Elaboro: P.D. Leonor Mosquera Ortiz
Cargo: Abogado Contratos

Reviso: P.D. Blanca Tatiana Cadavid Rocha
Cargo: Coordinadora de Contratos

ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TECNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

“SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Yogur bolsa * 200 ml	SAP 200000734 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	Kumis bolsa * 200 ml	SAP 2000001739 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Leche bolsa * 200 ml UHT	SAP 200000409 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Leche saborizada (fresa, vainilla, chocolate) x 200 ml	SAP 200001633 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Jugo citrus bolsa * 200 ml (Sabores surtidos)	SAP 200001631 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Avena UHT x 200 ml	SAP 200001720 Resolución Ministerio de Salud 2310 de 1968 NTC 5246	UNIDAD
7	Yogurt con cereal x 170 gramos	SAP 200001764 Resolución Ministerio de Salud 2310 de 1968	UNIDAD
8	Queso Campesino x Kilo	SAP 200001534 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011	KILO
9	Queso tajado x 500 gramos	SAP 200001536 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011	KILO
10	Gelatina lista para consumo vaso * 120 gramos (sabores surtidos)	SAP 200002468 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

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

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

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

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LAS FICHAS TÉCNICAS QUE SE DETALLA A CONTINUACION:

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código PA-FO-75

Version No 01 Página 1 de 3

Fecha 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT																																												
REQUISITOS GENERALES	Código: 200001763 / 200000734 / 200002224																																												
	Clasificación: Lácteos																																												
	Descripción del Producto: Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación																																												
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes: Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus thermophilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																												
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 7.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ac. de láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1985</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td>43</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02312 de 1986 Artículo 13</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos Nutricionales</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Proteína %</th> <th>Grasa %</th> <th>Carbohidrato %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7.5</td> <td>7.5</td> <td>13.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Otras características del producto: Datos tomados de Tabla de Composición de Alimentos ICRI - Yogurt Entero con dulce. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606</p>	Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Mín 7.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ac. de láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	43	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1	Proteína %	Grasa %	Carbohidrato %	7.5	7.5	13.2	7.5	7.5	13.2	7.5	7.5	13.2	7.5	7.5
Componentes	Valor																																												
Materia Grasa % m/m	Mín 7.5																																												
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0																																												
Acidez como ac. de láctico % m/m	0.70 - 1.50																																												
Prueba de Fosfatasa	Negativa																																												
	n	m	M	c																																									
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																																									
NMP Coliformes Totales /g	3	43	-	0																																									
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																																									
Proteína %	Grasa %	Carbohidrato %																																											
7.5	7.5	13.2																																											
7.5	7.5	13.2																																											
7.5	7.5	13.2																																											
7.5	7.5	13.2																																											

Handwritten signature

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		YOGURT
		de 2005 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
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5199 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados. El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.
	Empaque y/o Embalaje	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento 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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<ul style="list-style-type: none"> • Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		SEPTIEMBRE DE 2021

Continua Ficha Técnica de Producto ...

YOGURT

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- 1 Version Inicial
- 2 Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00. se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion. Se adiciona informacion en clasificacion basado en Sistema SAP Lacteos. Se adicionan requisitos microbiologicos y descripcion de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina. El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona. El uso de los ingredientes y/o materias primas debera cumplir con la legislacion sanitaria vigente. Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composicion de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona. Los aditivos utilizados para la elaboracion del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, asi como tambien de la Resolucion 2606 de 2009 con relacion a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolucion 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes. Resolucion 2671 de 2014 y Resolucion 3709 de 2015. En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona. En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Tambien debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013. Se amplia la fecha de vida util cambiandola de 15 dias a 1 mes.
- 3 Se adicionan codigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 260 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentacion del producto y empaque para estos dos productos.
- 4 Se elimina codigo 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Peticion de borrado fijada a nivel de centro dentro de las condiciones de transporte se elimina la condicion o favorable con requerimientos.
- 5 Se ajusta informacion a Formato PA-FO-75 Version 01. Se elimina codigo 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Peticion de borrado fijada a nivel de centro. dentro de las condiciones de transporte se elimina la condicion o favorable con requerimientos. En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
- 6 Se incluye codigo SAP 200002224 presentacion por 150 ml por solicitud de la Regional Pacifico y validacion por parte de SGOL. Cambio realizado por JPMR Sept/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero		
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		

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

PRODUCTO / NOMBRE	KUMIS		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001739 / 200000750	
	Clasificación	Derivados Lácteos	
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th colspan="4">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matena Grasa, % m/m</td> <td colspan="4">Mínimo 2,5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos, % m/m</td> <td colspan="4">Mínimo 7,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico, % m/m</td> <td colspan="4">0,60 - 1,20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td colspan="4">Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				COMPONENTES	VALOR				Matena Grasa, % m/m	Mínimo 2,5				Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0				Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 - 1,20				Prueba de Fosfatasa	Negativa			
	COMPONENTES	VALOR																												
	Matena Grasa, % m/m	Mínimo 2,5																												
Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0																													
Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 - 1,20																													
Prueba de Fosfatasa	Negativa																													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1						
	n	m	M	c																										
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																										
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																										
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																													
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml.																													
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986 Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.																													



		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		
---	--	---	--	---	--	--	--	---

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 condiciones, 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. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre 5°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco (después de la fecha de fabricación).

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque.

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

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
--------------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Codigo	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402																																																												
	Clasificación	Bebida																																																												
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.																																																												
	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																																																												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Min</th> <th style="text-align: center;">Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td style="text-align: center;">3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td style="text-align: center;">11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td style="text-align: center;">8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td style="text-align: center;">1.0295</td> <td style="text-align: center;">1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico %m/v</td> <td style="text-align: center;">0.13</td> <td style="text-align: center;">0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °C</td> <td style="text-align: center;">-0.540</td> <td style="text-align: center;">-0.510</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °H</td> <td style="text-align: center;">-0.560</td> <td style="text-align: center;">-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas - Leche Entera Líquida UHT Decreto 616 de 2006</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos UFC/ml</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1 000</td> <td style="text-align: center;">10 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes UFC/ml</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales UFC/ml</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias UFC/ml</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias UFC/ml</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3</p>	Parámetro	Min	Max	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033	Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510	Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530	REQUISITO	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos UFC/ml	3	1 000	10 000	1	Recuento Coliformes UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas anaerobias UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas aerobias UFC/ml	3	<1	-	0
	Parámetro	Min	Max																																																											
	Grasa %m/v	3.0																																																												
	Extracto Seco Total %m/m	11.20																																																												
Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20																																																													
Peroxidasa	Negativo																																																													
Fosfatasa	Negativo																																																													
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033																																																												
Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																																																												
Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510																																																												
Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																																												
REQUISITO	n	m	M	C																																																										
Recuento Microorganismos mesófilos UFC/ml	3	1 000	10 000	1																																																										
Recuento Coliformes UFC/ml	3	<1	-	0																																																										
Recuento Coliformes Fecales UFC/ml	3	<1	-	0																																																										
Recuento Esporas anaerobias UFC/ml	3	<1	-	0																																																										
Recuento Esporas aerobias UFC/ml	3	<1	-	0																																																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																																													
Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C Permeabilidad de oxígeno a temperatura ambiente <200 cm ³ / m ² / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm																																																													
Contenido	SAP 200000403 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 1000																																																													

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75
 Versión No 00
 Fecha 12 07 2018
 Página 2 de 3

REQUISITOS NORMATIVOS
 a 1100 ml
 El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO
Presentación del Producto
 SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903
 Deberán entregarse en canastillas cada una con mínimo 50 unidades del producto.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento
 SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200001740 Deben entregarse en canastillas cada una con Máximo 25 unidades del producto.
 El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa.
 Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C a 8°C.
Empaque
 El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto.
 El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
Rotulado
 El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No 5109/2005.
Vida Útil
 El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador
 Registro sanitario vigente.
 Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Añadido de presentaciones y generación de nuevos SIC
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos. Presentación del Producto. Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información.
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se ajusta de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye o favorable con requerimientos para el concepto de la planta de proceso.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	12-03-21	<i>[Firma]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase 1	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	<i>[Firma]</i>

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75
 Versión No 00
 Fecha 12 07 2018
 Página 3 de 3

Subdirector General de Abastecimientos y Servicios
 Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz
 12-03-21

Subdirector General de Contratos
 MSc Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez
 12-03-21

Aprobó
Secretario General
 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda
 12-03-21

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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	<p>Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente																									
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th colspan="2">Entera</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Min.</th> <th>Max.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.5</td> <td>6.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (grasa total)</td> <td>1.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Estabilidad (cm)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Leche saborizada</td> <td>2.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Leche acidoculada</td> <td>2.3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1419 - Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada Tabla 5 Límites máximos de contaminación</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Entera			Min.	Max.	pH	6.5	6.9	Acidez (grasa total)	1.0		Estabilidad (cm)			Leche saborizada	2.3		Leche acidoculada	2.3		Contaminante	Límite máximo mg/kg
	Característica	Entera																									
		Min.	Max.																								
pH	6.5	6.9																									
Acidez (grasa total)	1.0																										
Estabilidad (cm)																											
Leche saborizada	2.3																										
Leche acidoculada	2.3																										
Contaminante	Límite máximo mg/kg																										
...	...																										
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <p>Tabla 2 Requisitos microbiológicos para la leche UHT (UHT, ultra alta temperatura larga vida)</p> <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>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	m	M	c																
Requisito	n	m	M	c																							
...																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	No Aplica																										

Handwritten signature

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHE SABORIZADA

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2005, NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.						
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos					
	Empaque y/o Embalaje	Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/atm/día</td> <td colspan="2">Transmisión de la luz %/máx</td> </tr> <tr> <td>A 400 nm</td> <td>A 500 nm</td> </tr> </table>	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /atm/día	Transmisión de la luz %/máx		A 400 nm	A 500 nm
	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /atm/día	Transmisión de la luz %/máx					
A 400 nm		A 500 nm					
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011						
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación						
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año						
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario (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).						
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021						

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos físicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. Cambios realizados por JPMR / Abr 2021

[Handwritten Signature]

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHE SABORIZADA

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm Jenny Patricia Molta Romero	30 ABR 2021	<i>[Handwritten Signature]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	<i>[Handwritten Signature]</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	<i>[Handwritten Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm Emp Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	<i>[Handwritten Signature]</i>
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	<i>[Handwritten Signature]</i>

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, seborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Brix</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Acido Citrico</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	*Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Acido Citrico	0,1	-																
	Parámetro	Mínimo	Máximo																											
	*Brix	10	-																											
	pH a 20°C	-	4																											
	Acidez como Acido Citrico	0,1	-																											
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>N</th> <th>C</th> <th>E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>MMAP - Coliformes Totales/cm³</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">29</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>MMAP - Coliformes fecales/cm³</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>RTO - Escheria Coliformium sulfito reductor/cm³</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991</p>	Parámetro	N	C	E	Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1	MMAP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1	MMAP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0	RTO - Escheria Coliformium sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200
Parámetro	N	C	E																											
Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1																										
MMAP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1																										
MMAP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0																										
RTO - Escheria Coliformium sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0																										
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																													
Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml																													
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias																												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal																												

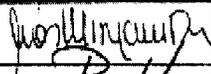
<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS La Fuerza de Nuestra Patria</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>		<p>Código: PA-FO-75</p>	
			<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 2 de 2</p>
	<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	<p>2018</p>
 <p>INSTITUTO VENEZOLANO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALIMENTOS</p>				

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

<p>CERTIFICACIONES Proveedor/ Manufactor/Comercializadora</p>	<p>Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.</p>
--	---

<p>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</p>	<p>MAYO 2020</p>
--	------------------

<p>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</p>	
<p>VERSIÓN</p>	<p>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial.</p>

	<p>CARGO</p>	<p>NOMBRE</p>	<p>FECHA</p>	<p>FIRMA</p>
<p>Elaboró</p>	<p>Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I</p>	<p>Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona</p>	<p>05 Mayo 2020</p>	
<p>Revisó</p>	<p>Directora Abastecimientos Clase I</p>	<p>Adm. Rose Mary Enciso Melo</p>	<p>08 Mayo 2020</p>	
	<p>Subdirector General de Abastecimientos y Servicios</p>	<p>Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz</p>	<p>08 Mayo 2020</p>	
<p>Aprobó</p>	<p>Subdirector General de Contratación</p>	<p>Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encarnales</p>	<p>08 MAY 20</p>	
	<p>Secretario General.</p>	<p>Coronel Juan Carlos Riveros Pineda</p>	<p>08 MAY 2020</p>	<p>Juan Carlos Riveros Pineda</p>

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA <small>DEL EJÉRCITO MILEITARIO</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75			 <small>MINISTERIO DE SALUD</small>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No 00	Página 1 de 2			
	ALIMENTOS	Fecha	12	07		2018

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y hanna de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, hanna de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																	
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Característica</th> <th style="text-align: center;">Parámetro Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td style="text-align: center;">1.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea % m/m</td> <td style="text-align: center;">1.4</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena</p>	Característica	Parámetro Mínimo	Materia grasa % m/m	1.5	Proteína láctea % m/m	1.4											
	Característica	Parámetro Mínimo																	
	Materia grasa % m/m	1.5																	
	Proteína láctea % m/m	1.4																	
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> <th style="text-align: center;">MÍNIMO</th> <th style="text-align: center;">MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³</td> <td style="text-align: center;">30 000</td> <td style="text-align: center;">50 000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">93</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">500</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30 000	50 000	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500	Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm ³	<100
PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO																	
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30 000	50 000																	
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93																	
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-																	
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500																	
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm ³	<100	-																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color, aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																		
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																		
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No 2310/ 1986 Decreto 616 de 2006 NTC 5245																		

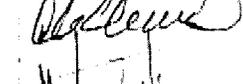
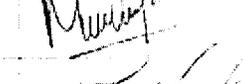
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

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

Empaque	momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011
Vida Util	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad
2	Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos: Bebida láctea con avena Se ajusta la presentación cambio de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado
3	Se actualiza formato PA-FO-75 se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426 en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria Vigente
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso. se adiciona código 200002352

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ines Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Hector Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineta	15 Enero 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES Luzern de Maíz de Cereales</p>	TÍTULO		Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07	2018
				 <p>Ministerio de Defensa</p>

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURTH CON CEREAL
--------------------------	---------------------------

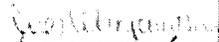
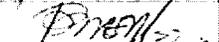
REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	<p>El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación) Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)</p>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	<p>Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.</p>																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td>Min. 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70-1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986</p>	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa											
	Materia grasa % m/m	Min. 2.5																			
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50																				
Prueba de fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.</p>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
				Version No. 00		Página 2 de 3
				Fecha		12 07 2018
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado, achocolatado, arroz con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C. y se deberá conservar la cadena de frío.				
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo - Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml - Copa de Cereal: Mínimo 20 g - 25g				
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986 Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente (Decreto 516 de 2006)				
	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.				
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajuster encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico.				
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2006.				
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.				
		El proveedor debe estar certificado con: - Registro sanitario vigente - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		DICIEMBRE DE 2019				

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se mencionó en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos físico-químicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que el personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita Registro sanitario vigente. Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 DIC 2019	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 19	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 DIC 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 DIC 19	

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001140 / 200000626 / 200001436 / 200001534
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal
--------------	--

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th colspan="2">Parámetro</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco</td> <td>min</td> <td>25</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>humedad</td> <td>max</td> <td>56</td> <td>35</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Parámetro			Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco	min	25	45	humedad	max	56	35
	Requisito	Parámetro														
	Mínimo	Máximo														
Materia grasa en extracto seco	min	25	45													
humedad	max	56	35													
	Requisitos Físicoquímicos Queso Semigraso, firme - semiduro- NYC 750															

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos Coagulasa Positiva /g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales /g	<100	Hongos y Levaduras /g	100	Estafilococos Coagulasa Positiva /g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia
	Requisito	m										
NMP Coliformes Fecales /g	<100											
Hongos y Levaduras /g	100											
Estafilococos Coagulasa Positiva /g	1000											
Salmonella / 25 g	Ausencia											
	Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989											

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales	El producto debe cumplir los siguientes parámetros.								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína /g</td> <td>21.5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos por energía kcal</td> <td>3.7</td> </tr> <tr> <td>energía kcal</td> <td>302</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento	Proteína /g	21.5	Carbohidratos por energía kcal	3.7	energía kcal	302
	Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento								
Proteína /g	21.5									
Carbohidratos por energía kcal	3.7									
energía kcal	302									
	Y demás parámetros establecidos en la <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino</i>									

REQUISITOS ESPECIFICOS	Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2311 de 1986.
-------------------------------	------------------------------------	---

11

[Handwritten signature]

Continua Ficha Técnica de Producto ...

QUESO CAMPESINO

		<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Decreto 616 de 2006
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
	Rotulado	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		La vida útil requerida es de mínimo 20 días en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2 °C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021	

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FC-75 Version 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos (CBF, 2015) para

Continua Ficha Técnica de Producto ...

QUESO CAMPESINO

	<p>queso campesino. En otras características del producto se adiciona</p> <p>No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada</p> <p>La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En condiciones de rotulado se adiciona la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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).</p>
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso Tipo Campesino se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. Cambios realizados por JPMR Sep/2021</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm Jenny Patricia Motta Romero	03 SEP 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	03 SEP 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm Emp Héctor Vargas Rodríguez	03 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 SEP 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los Ingredientes permitidos acordados al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td> <td style="text-align: center;">45.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td style="text-align: center;">55.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.</p>	Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo							
	Requisito	Parámetro													
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo													
	Humedad % m/m	55.0 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.</p>	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia				
Requisito	m														
NMP Coliformes Fecales / g	<100														
Hongos y Levaduras / g	100														
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000														
Salmonella / 25 g	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">23.4</td> <td style="text-align: center;">± 2.9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">5.9</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">286</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	--	Calorías (kcal)	286	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	23.4	± 2.9													
Carbohidratos (%)	5.9	--													
Calorías (kcal)	286	--													
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o 														

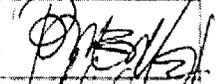
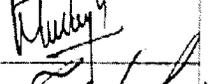
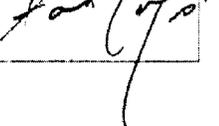

 FICHA TÉCNICA

Continua Ficha Técnica de Producto ...		QUESO DOBLE CREMA
		<p>medicamentos.</p> <p>- Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1988, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 20X001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto</p> <p>SAP 20X001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto</p> <p>SAP 20X002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G</p> <p>Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.</p>
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<ul style="list-style-type: none"> • Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		DICIEMBRE DE 2021

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO DOBLE CREMA

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01. Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código :SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21/05/2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21/05/2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21/05/2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	21/05/2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21/05/2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				 MINISTERIO DE DEFENSA DE LA GUAYANA FRANCESA

PRODUCTO / NOMBRE	GELATINA
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el <i>Codex Alimentarius</i> .

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Grados Brél-Bel</td> <td>9</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>pH a 25 °C</td> <td>3.7</td> <td>4.4</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Contaminante</th> <th>Límite máximo</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Plomo, expresado como Pb en mg/kg</td> <td>0.010</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Normativa NTC 6279</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	*Grados Brél-Bel	9	13	pH a 25 °C	3.7	4.4	* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.			Contaminante		Límite máximo	Plomo, expresado como Pb en mg/kg		0.010						
	Requisitos	Mínimo	Máximo																							
	*Grados Brél-Bel	9	13																							
	pH a 25 °C	3.7	4.4																							
* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.																										
Contaminante		Límite máximo																								
Plomo, expresado como Pb en mg/kg		0.010																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porcentaje de Escherichia coli en UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. /25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Requisito de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Requisito de Staphylococcus aureus en UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Normativa NTC 6279</p>	Requisito	n	m	M	c	Porcentaje de Escherichia coli en UFC/g	5	10	100	0	Detección de Salmonella spp. /25g	5	Ausencia	0	0	Requisito de mohos y levaduras en UFC/g	5	10	100	0	Requisito de Staphylococcus aureus en UFC/g	5	10	100	0
Requisito	n	m	M	c																						
Porcentaje de Escherichia coli en UFC/g	5	10	100	0																						
Detección de Salmonella spp. /25g	5	Ausencia	0	0																						
Requisito de mohos y levaduras en UFC/g	5	10	100	0																						
Requisito de Staphylococcus aureus en UFC/g	5	10	100	0																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		GELATINA
Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021	

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embalaje del producto, se incluye la presentación del producto "Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto", se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. Cambios realizados por JPMR / Sept - 2021.
3	Se adiciona código SAP 200002468, gelatina lata para consumo vaso x 160 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SJOL. Cambios realizados por IMRC/ Nov - 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Almi. Inés Miryam Rivera Cardona		
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Corone (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez		
Aprobó	Secretano General	Corone Juan Carlos Riveros Pineda		

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

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

ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la

Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con termoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

- ✓ **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura campesina, familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- ✓ **Puntajes adicionales facultativos:** La Entidad cada vez que requiera productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación, asignará los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007.

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

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento

estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.

- El supervisor del contrato es el técnico de seguridad y defensa del grupo abastecimientos de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

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

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

El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

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

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

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

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

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

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo

dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato, el técnico de servicios.

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

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.
 Resolución 2674 de 2013
 Resolución 2310/1986
 Resolución 1804/1989
 Resolución 7992/1991
 Decreto 3075 de 1997
 Res. Min protección social 5109 de 2005.
 Resolución 4506 de 2013
 Resolución 3709 de 2015
 Resoluciones 683 y 4143 de 2012
 Resolución 333 de 2011
 Decreto 616 de 2006
 NTC 5246
 NTC 1419
 NTC 6279

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA
 C.C. No. 66'992.370 de Cali (Valle)

Coordinadora administrativa encargada de las funciones de la Dirección Regional Suroccidente.
 Mediante Res.167 (07 de Febrero de 2022)

EL CONTRATISTA



GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO
 C.C. No. 80'394.430 de Chocontá (C/marca)
 Representante Legal Suplente
 CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.
 Nit.900.703.819-7

HUELLA



Elaboro: P.D. Teófilo Mosquera Ortiz
 Cargo: Abogado Contratos

Reviso: P.D. Blanca Tatiana Cadavid Rocha
 Cargo: Coordinadora de Contratos