




200  
R

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	MINUTA CONTRATO	Versión No. 00		Página 1 de 44
		Fecha		09

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-015-2021	
CONTRATANTE	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente.
CONTRATISTA	ALIMENTOS PROVERCOL SAS
NIT No.	900.557.006-1
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	EMILSEN CONTRERAS DIAZ
CEDULA	1130600054 de Cali
DIRECCIÓN	Calle 19ª # 69B-96
TELEFONO	3481078
EMAIL	Provercol.licitaciones@gmail.com / alimentosprovercol@outlook.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 014-009-2021
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS 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	QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA SI HAY LUGAR
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número número 2721 del 10 de febrero de 2021

Entre los suscritos: Señora **PATRICIA ARANA BERMUDEZ**, mayor de edad, vecina de Cali, identificada con cédula de ciudadanía número No. 66.712.025 de Tuluá, en su calidad de Coordinadora de Abastecimientos encargada de las funciones de Directora de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante la Resolución No. 204 del 4 de marzo de 2021 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **EMILSEN CONTRERAS DIAZ**, mayor de edad, vecino de Cali, identificada con cédula de ciudadanía No. 1130600054 de Cali, en su calidad de Representante Legal la Sociedad **ALIMENTOS PROVERCOL SAS**, constituida mediante documento privado del 14 de septiembre de 2012, inscrita el 30 de Noviembre de 2017 bajo el No.2518 del Libro VI de la Cámara de Comercio de Cali, con Matricula mercantil No.1002068 del 30 de Noviembre de 2017, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, 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 conto 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, cuyo objeto es el Abastecimiento de Estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las Unidades Militares del Ejército Nacional por parte de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

5. Que el Director 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 y demás normas concordantes.
6. Que mediante Resolución de Apertura No.046 de fecha tres(3) de marzo de 2021, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para contratar el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS 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".
7. 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 por Subasta Inversa Electrónica N° 014-009-2021", a la sociedad **ALIMENTOS PROVERCOL SAS**, cuyo Representante Legal es **EMILSEN CONTRERAS DIAZ**, por la suma de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA. 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 registrará por las Cláusulas que a continuación se enuncian:

**CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA se compromete para con la Agencia Logística al "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS 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". De acuerdo a lo pactado en el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-009-2021; hasta por el monto del valor del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas en la propuesta presentada por el Contratista, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. 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 con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 2721 del 10 de febrero de 2021, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** Por valor de **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.**

**PRESUPUESTO OFICIAL: QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA,** con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.2721 de fecha 2021-02-10.

#### CUADRO DE PRECIOS

Ref. Artículo	Descripción	MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	Chorizo de Res x 50 Gramos	UN	\$ 478,151	\$ 90,849	\$ 569,00
2	Chorizo mixto x 100 gramos	UN	\$ 977,311	\$ 185,689	\$ 1.163,00
3	Hamburguesa x 100 gramos	UN	\$ 755,462	\$ 143,538	\$ 899,00
4	Salchichón de res estándar en barra x 500 gramos	KG	\$ 4.657,143	\$ 232,857	\$ 4.890,00
5	Mortadela de Res Tajada x 40 Gramos	KG	\$ 5.419,048	\$ 270,952	\$ 5.690,00
6	Jamón x 500 gramos	KG	\$ 4.949,580	\$ 940,420	\$ 5.890,00
7	Salchicha manguera x 1000 gramos	KG	\$ 3.773,109	\$ 716,891	\$ 4.490,00
8	Salchicha perro x 50 gramos	UN	\$ 331,933	\$ 63,067	\$ 395,00

VALOR TOTAL OFERTA	\$23.986,00
IVA %	0-19%
VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$500.000.000.00

CONTINUACION CONTRATO No. 014-015-2021

**NOTA: PERTENECE AL REGIMEN COMUN**

**NOTAS GENERALES**

**Nota 1:** Una vez se haga la adjudicación, el contratista adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios y/o descuentos 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:** 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 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 4:** La cantidad de los productos especificados en el anterior anexo pueden variar en la ejecución del contrato en consideración a la preferencia y a las necesidades de la entidad.

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

	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
<b>BRIGADA 3</b>		
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
<b>BRIGADA 8</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CIUDAD / DEPARTAMENTO</b>
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
<b>BRIGADA 23</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CIUDAD / DEPARTAMENTO</b>
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS	BASER 23	PASTO / NARIÑO

PARA EL COMBATE N° 23 "GENERAL RAMÓN ESPINA		
BATALLÓN DE RE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO NO 23	BITER 23 CHAPALITO	PASTO / NARIÑO
GRUPO MECANIZADO CABAL	GMCAB	IPIALES / NARIÑO
<b>BRIGADA 29</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CIUDAD</b>
COMEDOR AGLO A.S.P.C N°.29	BATALLÓN A.S.P.C N°.29	POPAYÁN / CAUCA

**NOTA** Los suministros semanales y mensuales estimadas para este proceso de selección, fueron establecidas de acuerdo al análisis del suministro de este producto realizado por la Regional, no obstante, teniendo en cuenta la movilidad dinámica de las fuerzas militares esta periodicidad de entregas puede variar por encima o por debajo de la media estimada.

**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(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, 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.

**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.

**2.6 CLÁUSULA SEGUNDA- PLAZO DE EJECUCION:** El plazo para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 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 **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA.**

Dicho valor se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal número No. 2721 del 10 de febrero de 2021, con el siguiente rubro identificación presupuestal A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, por la suma de **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$500.000.000) INCLUIDO IVA**, expedidos por la jefa de presupuesto de la agencia logística de las fuerzas militares y discriminadas de la siguiente manera:

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM VÍVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS.	PROPIOS	20	CSF

**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.

**3.3 CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se cancelará mediante pagos parciales así:

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:

- Ingreso de los productos en el sistema SAP - MIGO.
- Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- 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.
- 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 Adres y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
- Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: [factura\\_suroccidente@agencialogistica.gov.co](mailto:factura_suroccidente@agencialogistica.gov.co)
- Informe de supervisión.
- A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- 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, y el cual 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 son de dos (02) años.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN 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 items 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 mes actualizada la certificación bancaria, certificación de aportes y Planilla de aportes a la seguridad social.

Nota 7: El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: [factura\\_suroccidente@agencialogistica.gov.co](mailto:factura_suroccidente@agencialogistica.gov.co)

Nota 8: El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

Nota 9: El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de Circularización programada por la entidad.

**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. Cada una.**

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

- Nombre o Razón Social: **ALIMENTOS PROVERCOL SAS**
- Número de Nit: 9003.557.006-1
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 75787630056
- Clase de Cuenta: Corriente

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN 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 al 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.

**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**.
- 7.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
- 7.3. Calidad de los productos Suministrados: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los productos suministrados con ocasión de un contrato de suministro o (ii) Mala calidad del suministro teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

**CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS**

- 8.1 **POR EL CONTRATISTA.**
- 8.2 **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.
- 8.3 **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.

**8.4 OTROS RIESGOS PREVISIBLES**

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Interno	Planeación	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

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
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
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 terminos contratados	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato
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
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato
7	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
8	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 de mercado para cumplir con el objeto contractual	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

**CLÁUSULA NOVENA-MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS:** Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente Contrato y la entrega de la copia firmada del mismo, al **CONTRATISTA**, este deberá constituir una Garantía Única a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR OCCIDENTE (Nit.800.117.197-8)**, en una Compañía de seguros legalmente constituida en Colombia o Entidad bancaria y obtener su aprobación por parte de la Agencia Logística, cubriendo los siguientes riesgos y valores.

**9.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por valor de CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$150.000.000) valor equivalente al 30% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo una y de las prórrogas a las que hubiere lugar y hasta la liquidación del contrato y seis (06) meses más.



9.2. CALIDAD DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS: Por valor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$250.000.000.00) valor equivalente al 50% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (06) meses más.

9.3. DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por valor de VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$25.000.000.00) valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos.

**EN LA GARANTÍA DEBE CONSTAR QUE SE AMPARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EL PAGO DE LAS MULTAS Y DE LA PENAL PECUNIARIA CONVENIDAS.**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva la facultad de no aceptar la Garantía presentada cuando a su juicio, el garante carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando entre en estado de insolvencia, acuerdo de reorganización empresarial, liquidación judicial o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecten seriamente su patrimonio.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** En la Garantía Única debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de las penas pecuniarias convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. En todo caso el CONTRATISTA debe reponer la Garantía, cuando el valor de la misma se vea afectado por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** La Garantía Única no expirará por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral.

**PARÁGRAFO TERCERO:** El CONTRATISTA se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la Garantía Única del Contrato, de conformidad con lo preceptuado en la normatividad vigente.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:**

**10.1. DEL CONTRATISTA –**

10.1.2. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales.

10.1.3 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) 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.

10.1.4 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.

10.1.5 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.

10.1.6 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.

10.1.7 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.

10.1.8 Cargar la correspondiente facturación en el SECOP II en el módulo contratos sección ejecución, en el plan de pagos que ha realizado la entidad.

10.1.9 Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

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

10.1.11 Entregar el producto a satisfacción y si existiera alguna novedad con respecto al producto informarla de inmediato al supervisor del contrato, quien elevara 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.

10.1.12 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

## 10.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- b) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez 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 LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio 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; Y cargar dicha información en el SECOP II
- m) Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- n) Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- o) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- p) El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- q) Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
- u) 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](mailto:facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co).
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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.

#### NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Lógica de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, 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

#### 10.3 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.3.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.

10.3.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.

10.3.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

10.3.4. 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 y/o INTERVENTORIA:** El control, vigilancia y desarrollo del presente Contrato estará ejercida por el Técnico de Catering de la Regional Suroccidente de la Agencia Logística y de las Fuerzas Militares y como supervisores locales del contrato los administradores de los Comedores de tropa de la BR, 3, 8, 23 y 29; y 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:

- La responsabilidad como supervisor inicia a partir del acta de notificación y termina con la liquidación del contrato.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 APLICA).
- 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.
- Formular objeciones sustentadas por escrito, cuando se presente desacuerdo en la ejecución del contrato, sobre aspectos legales, técnicos y especificaciones técnicas.

206  
R

- 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.
- 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
- 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.
- 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.
- 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 Y/O INTERVENTOR:** El supervisor y/o interventor 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 incurso 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 OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

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

- 19.1. **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas

cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA 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

204  
P

modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas. Del mismo modo hacer el respectivo cargue 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 obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato 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 por Subasta Inversa No.014-009 de 2021, junto con sus formularios y anexos.
- 30.2. Estudio previo.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2721 de 2021-02-10
- 30.4. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 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:

- 31.1. Firma del ordenador del gasto.
- 31.2. Firma del **CONTRATISTA**.

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

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

**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.



209  
r

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2021 en cuarenta y cuatro (44) páginas.

CONTRATISTA

HUELLA



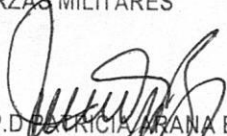
EMILSEN CONTRERAS DIAZ

1.130.600.054 de Cali

Representante Legal ALIMENTOS PROVERCOL SAS



POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



P.D. PATRICIA ARANA BÉRMUDEZ

C.C. No. 66.712.025 de Tuluá

Coordinadora de Abastecimientos Encarga de la Dirección Regional

  
Elaboró: P.D. Maria Fernanda Suarez T  
Abogada Contratos

  
Revisó: P.D. Blanca Tatiana Cadavid Rocha  
Coordinadora de Contratos



**ANEXO No. 1.**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**"SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS 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 TÉCNICAS**

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Chorizo mixto x 50 gramos	SAP 200001800 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
2	Chorizo mixto x 100 gramos	SIC 2000001804 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325 *Ver Nota 2	UNIDAD
3	Hamburguesa x 100 gramos	SIC 200001733 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD
4	Salchichón estándar tradicional en barra x 500 gramos	SIC 200000672 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
5	Mortadela de res tajada x 40 gramos	SIC 200001493 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325 *Ver Nota 3	KILO
6	Jamón	SIC 200001476 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
7	Salchicha manguera x 1000 gramos	SIC 200000661 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
8	Salchicha perro unidad x 50 gramos	SIC 200000789 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD

**SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.**



209  
R

PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código PA-FD-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Version No. 00	Página 1 de 3
		Fecha	12
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CHORIZO</b>
--------------------------	----------------

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



<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o los tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitratos, fosfatos, ascorbates, especias humo líquido y sabor.																								
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6,25) en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización)</p>	Parametro	%	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad mas grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	6 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parametro	%																								
	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10 mínimo																								
Grasa, en fracción de masa	40 máximo																									
Humedad mas grasa, en fracción de masa	90 máximo																									
Almidón, en fracción de masa	6 máximo																									
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>+</th> <th>-</th> <th>W</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de Sanidad (microbios mesófilos viables) UFC/g</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de sanidad (microbios aerobios viables) UFC/g</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Disolución de sulfóxido de sodio (TS/g)</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de microorganismos</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización)</p>	Ítem	+	-	W	C	Requisito de Sanidad (microbios mesófilos viables) UFC/g	1	100	300	1	Requisito de sanidad (microbios aerobios viables) UFC/g	1	100	300	1	Disolución de sulfóxido de sodio (TS/g)	1	100	300	1	Presencia de microorganismos	1	100	300	1
Ítem	+	-	W	C																						
Requisito de Sanidad (microbios mesófilos viables) UFC/g	1	100	300	1																						
Requisito de sanidad (microbios aerobios viables) UFC/g	1	100	300	1																						
Disolución de sulfóxido de sodio (TS/g)	1	100	300	1																						
Presencia de microorganismos	1	100	300	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,4</td> <td>± 3,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,3</td> <td>± 1,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>17,7</td> <td>± 5,2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5,1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>287</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cifras de tabla nacional INECEL 2015 - Chorizo Ahumado</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	14,4	± 3,7	Humedad (%)	60,3	± 1,9	Grasas (%)	17,7	± 5,2	Carbohidratos (%)	5,1	-	Energía (kcal)	287	-					
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	14,4	± 3,7																								
Humedad (%)	60,3	± 1,9																								
Grasas (%)	17,7	± 5,2																								
Carbohidratos (%)	5,1	-																								
Energía (kcal)	287	-																								

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

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:  <u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr SAP 200001879 chorizo de polo Und * 100 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

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

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

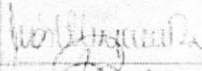
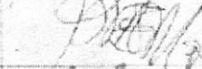



<b>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO</b>	Código PA-FO-75		
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. <b>00</b>	Página 3 de 3	
		Fecha	12	07
				



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

**FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** NOVIEMBRE DE 2019

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Armi. Inés Miryam Rivota Carmona	01 NOV 2019	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	01 NOV 19	
<b>Revisó</b>	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Celizos Encinas	01 NOV 19	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	



PROCESO		PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No	Página 1 de 3
		Fecha	12
			

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias spp, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parametro*</th> <th colspan="2">Estandar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 6 - NTC 1325 (última actualización)</p>	Parametro*	Estandar		% min	% max	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	10	-	Grasa, en fracción de masa	-	40	Humedad más grasa, en fracción de masa	-	90	Almidón, en fracción de masa	-	8	Proteína no cárnica, en fracción de masa	-	5				
	Parametro*	Estandar																								
		% min	% max																							
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	10	-																							
Grasa, en fracción de masa	-	40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa	-	90																								
Almidón, en fracción de masa	-	8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	-	5																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>N</th> <th>n</th> <th>M</th> <th>k</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Coliformos totales aerobios (CTA) (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de enterobacterias (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella spp. (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Lactobacilos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>En todo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n: número de unidades que se ven a examinar</li> <li>N: Índice (límite) por muestra para verificar nivel de buena calidad</li> <li>m: Índice (límite) por muestra para verificar nivel aceptable de calidad</li> <li>k: Índice de rechazo en muestras con n=10, m=5 y M=3</li> </ul> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (última actualización)</p>	Requisito	N	n	M	k	Recuento de Coliformos totales aerobios (CTA) (UFC/g)	3	100	100	3	Recuento de enterobacterias (UFC/g)	3	100	100	3	Recuento de Salmonella spp. (UFC/g)	3	100	100	3	Recuento de Lactobacilos (UFC/g)	3	100	100	3
Requisito	N	n	M	k																						
Recuento de Coliformos totales aerobios (CTA) (UFC/g)	3	100	100	3																						
Recuento de enterobacterias (UFC/g)	3	100	100	3																						
Recuento de Salmonella spp. (UFC/g)	3	100	100	3																						
Recuento de Lactobacilos (UFC/g)	3	100	100	3																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DEVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>13.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>87.8</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>35.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>6.1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (mg)</td> <td>224</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p> Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 - Hamburguesa de Res (embutido)</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DEVIACION	Proteína (%)	13.7	± 0.2	Humedad (%)	87.8	± 0.4	Grasa (%)	35.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	6.1	-	Cenizas (mg)	224	-					
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																									
	PROMEDIO	DEVIACION																								
Proteína (%)	13.7	± 0.2																								
Humedad (%)	87.8	± 0.4																								
Grasa (%)	35.5	± 0.1																								
Carbohidratos (%)	6.1	-																								
Cenizas (mg)	224	-																								
Citas características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									

211  
R

		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		Código PA-FD-75		
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión: No. 00	Página 2 de 3			
		Fecha: 12	07	2018		



		Plomo 0,5 mg/Kg máximo
Contenido	SAP 200001733. El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr.	
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

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

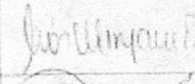
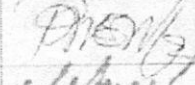

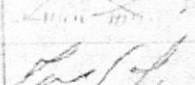
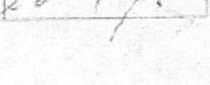
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	NOVIEMBRE DE 2019
--	-------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS



		<b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>		Código PA-FO-75		
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Version No. 00	Página 3 de 3			
Fecha:	12	07	2018			

1	Version Inicial																										
2	Ajuste a formato versión 3																										
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1262 de 2018)																										
4	<p>Se actualiza el contenido el nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SAC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 g. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th rowspan="2">Valor</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td>5 % máx</td> <td></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basada en la información NTC 1325 (última actualización). En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basada en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a <u>Piomo 0.5 mg/Kg máximo</u>".</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	10		Grasa, en fracción de masa	28 % máx		30	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx		90	Almidón en fracción de masa	10 % máx		3	Proteína no cármica, en fracción de masa	5 % máx		5
Componentes	Valor			Estándar																							
		% min	% máx																								
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	10																									
Grasa, en fracción de masa	28 % máx		30																								
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx		90																								
Almidón en fracción de masa	10 % máx		3																								
Proteína no cármica, en fracción de masa	5 % máx		5																								



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 14	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Nelo	Nov 01-19	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Enrique Cornache Diaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Copazos Escobares	01 NOV 19	
Aprobó	Secretaria General	Coronel Juan Carlos Rivera Piedra	01 NOV 19	



212  
R

	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No.	00	Página 1 de 3	
		Fecha	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)																					
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000672 / 200000671 / 200000990																					
	Clasificación	Embutidos																					
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 60 mm.																					
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																					
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Humedad en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro*	Estándar		% min	% max	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	18		Grasa en fracción de masa		50	Humedad en fracción de masa		45	Almidón en fracción de masa		10	Proteína no cárnica en fracción de masa		3
		Parámetro*	Estándar																				
			% min	% max																			
		Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	18																				
	Grasa en fracción de masa		50																				
Humedad en fracción de masa		45																					
Almidón en fracción de masa		10																					
Proteína no cárnica en fracción de masa		3																					
Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i>, /g</td> <td>&lt; 10</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	m	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	< 10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> , /g	< 10					
	Requisito	m																					
	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-																					
	Recuento de coliformes UFC/g	100																					
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	< 10																						
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																						
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																						
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> , /g	< 10																						
Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocido, Tabla 9-NTC 1325																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																						
Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pomo (Pb)</td> <td>0.5 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		Contaminante	Contenido máximo	Pomo (Pb)	0.5 mg/kg																	
Contaminante	Contenido máximo																						
Pomo (Pb)	0.5 mg/kg																						
Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos																						
Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.																						

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



<b>Normativos</b>	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización)
-------------------	--

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Empaque al vacío de 250 gramos mínimo.
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	<b>Empaque</b>	Cada sachichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 534 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	<b>Rotulado</b>	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.
	<b>Vida Útil</b>	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto (Vigente)</li> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> <li>- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> </ul> <p>Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP, certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada, y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</p>
--	--


<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	MARZO DE 2020
--	---------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

PROCESO		PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TITULO</b> FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Codigo: PA-FO-75			
		Version No. 00	Pagina 1 de 3		
		Fecha	12	07	2018
					

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001544 / 200000870 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.



<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trazos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																			
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionado</th> </tr> <tr> <th>% mín.</th> <th>% máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en función de masa</td> <td>20</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Grasa en función de masa</td> <td>—</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad en función de masa</td> <td>—</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Almidón en función de masa</td> <td>—</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Almidón en función de volumen</td> <td>—</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón. Tabla 10 - NTC 1325 (última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionado		% mín.	% máx.	Proteína (N x 6,25) en función de masa	20	—	Grasa en función de masa	—	48	Humedad en función de masa	—	63	Almidón en función de masa	—	30	Almidón en función de volumen	—	2															
	Parámetro*	Seleccionado																																			
		% mín.	% máx.																																		
Proteína (N x 6,25) en función de masa	20	—																																			
Grasa en función de masa	—	48																																			
Humedad en función de masa	—	63																																			
Almidón en función de masa	—	30																																			
Almidón en función de volumen	—	2																																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Límites</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>U</th> <th>M</th> <th>N</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de bacterias aerobias (U/g)</td> <td>—</td> <td>100</td> <td>100 000</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias TCC (U/g)</td> <td>—</td> <td>100</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Presencia de levaduras y mohos (U/g)</td> <td>—</td> <td>50</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Presencia de virus de tipo A (U/g)</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias TCC (U/g)</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias TCC (U/g)</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Contenido de bacterias TCC (U/g)</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos. Tabla 5 - NTC 1325 (última actualización).</p>	Límites				Parámetro	U	M	N	Contenido de bacterias aerobias (U/g)	—	100	100 000	Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	100	300	Presencia de levaduras y mohos (U/g)	—	50	—	Presencia de virus de tipo A (U/g)	—	—	100	Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—	Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—	Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—
Límites																																					
Parámetro	U	M	N																																		
Contenido de bacterias aerobias (U/g)	—	100	100 000																																		
Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	100	300																																		
Presencia de levaduras y mohos (U/g)	—	50	—																																		
Presencia de virus de tipo A (U/g)	—	—	100																																		
Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—																																		
Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—																																		
Contenido de bacterias TCC (U/g)	—	—	—																																		
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,2</td> <td>± 0,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>55,8</td> <td>± 3,8</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>15,2</td> <td>± 2,8</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11,7</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>241</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	—	Calorías (kcal)	241	—																
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																				
	PROMEDIO	DESVIACION																																			
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																			
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																			
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																			
Carbohidratos (%)	11,7	—																																			
Calorías (kcal)	241	—																																			

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

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salmichón Conservado
Otras características del producto		El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a  <u>Piomo 0.5 mg/Kg máximo</u>
Contenido		SAP 200001544 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000670 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000941 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr
Requisitos Normativos		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir empaquetado por 20 unidades en canasta plástica SAP 200000941 El producto debe venir empaquetado por 40 unidades en canasta plástica
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empaquetado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5106/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor debe estar certificado con:  - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Registro sanitario del producto. (Vigente)  También puede presentar
--	--

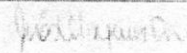
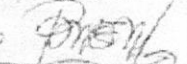


<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	TÍTULO	Código PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha	12
			



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

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

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00</p> <p>Los cambios se actualizan teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr. ya que actualmente no se utiliza en la entidad.</p> <p>Los requisitos fisicoquímicos cambian así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en Fracción de masa</td> <td>78 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Carbón en fracción de masa</td> <td>8 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Proteína de cárnica, en fracción de masa</td> <td>1 % máx.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componente</th> <th colspan="2">Tolerancia</th> </tr> <tr> <th>% máx.</th> <th>% mín.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>78</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>88</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Carbón en fracción de masa</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Proteína de cárnica, en fracción de masa</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % máx.	Grasa, en Fracción de masa	78 % máx.	Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx.	Carbón en fracción de masa	8 % máx.	Proteína de cárnica, en fracción de masa	1 % máx.	Componente	Tolerancia		% máx.	% mín.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12	10	Grasa, en fracción de masa	78	75	Humedad más grasa, en fracción de masa	88	85	Carbón en fracción de masa	8	5	Proteína de cárnica, en fracción de masa	1	0
Componente	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % máx.																																
Grasa, en Fracción de masa	78 % máx.																																
Humedad más grasa, en fracción de masa	88 % máx.																																
Carbón en fracción de masa	8 % máx.																																
Proteína de cárnica, en fracción de masa	1 % máx.																																
Componente	Tolerancia																																
	% máx.	% mín.																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12	10																															
Grasa, en fracción de masa	78	75																															
Humedad más grasa, en fracción de masa	88	85																															
Carbón en fracción de masa	8	5																															
Proteína de cárnica, en fracción de masa	1	0																															
2	<p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se incluye información de donde se extraen los parámetros</p> <p>En presentación se cambia cantidad de 30 Lind a 20 Lind de selección por Normalidad en SST</p> <p>Se adiciona información nacional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005 para selección cervecera</p> <p>Se adiciona información en Círculo regulativo. El proceso debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (firma actualización) los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a <b>Picmo 0,5 mg/kg máximo</b></p> <p>En Rotulado se adiciona la información suministrada en el empaque debe también declarar la resistencia o no de aditivos en su composición</p> <p>Se adiciona requisito en especificaciones, regalo sanitario del producto</p>																																
3	<p>Se adiciona código CAP 200000241 y CAP 200000270 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente</p> <p>Se adiciona requisito por a estos dos códigos en contenido y en presentación del producto</p>																																

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Ing. Alm. Inés Mirena Rivera Carstys	10 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase 1 encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Inoce Mary Enciso Neco	19-MARZO/2020	
	Subdirector General de Contratación	Concejo RAJ Juan Carlos Entarros Escobedo	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Control Juan Carlos Rivera Pineda	19/MAR/20	



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

PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 /200000805 / 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	<p>Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada.</p> <p>El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias, y demás sustancias de uso permitido																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>60 % máx</td> </tr> <tr> <td>Amidón, en fracción de masa</td> <td>2 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>5 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos (como cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	60 % máx	Amidón, en fracción de masa	2 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	5 % máx																						
	Componentes	Valor																																		
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																			
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																			
Humedad, en fracción de masa	60 % máx																																			
Amidón, en fracción de masa	2 % máx																																			
Proteína no cárnica, en fracción de masa	5 % máx																																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de bacterias mesófilas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de coliformes (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Escherichia coli (coliformos patógenos) (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Salmonella (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Listeria monocitogénes (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Staphylococcus aureus (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTAS:                      n: número de muestras que se van a analizar                      m: más de muestras permitidas para determinar nivel de alerta crítico                      M: más de muestras permitidas para determinar nivel aceptable de calidad                      C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (última actualización)</p>	Requisito	n	m	M	C	Contenido de bacterias mesófilas (UFC/g)	3	-	100 000	1	Contenido de coliformes (UFC/g)	3	100	300	1	Contenido de Escherichia coli (coliformos patógenos) (UFC/g)	3	<10	-	-	Contenido de Salmonella (UFC/g)	3	ausente	-	-	Contenido de Listeria monocitogénes (UFC/g)	3	ausente	-	-	Contenido de Staphylococcus aureus (UFC/g)	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																
Contenido de bacterias mesófilas (UFC/g)	3	-	100 000	1																																
Contenido de coliformes (UFC/g)	3	100	300	1																																
Contenido de Escherichia coli (coliformos patógenos) (UFC/g)	3	<10	-	-																																
Contenido de Salmonella (UFC/g)	3	ausente	-	-																																
Contenido de Listeria monocitogénes (UFC/g)	3	ausente	-	-																																
Contenido de Staphylococcus aureus (UFC/g)	3	< 10	-	-																																



AM

		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		Código: PA-FO-75		
<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Versión No. 00	Pagina 2 de 3			
		Fecha:	12	07	2018	

	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12.4</td> <td>± 0.3</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60.7</td> <td>± 1.1</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>12.5</td> <td>± 2.4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>9.3</td> <td>± 5.5</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>109</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	12.4	± 0.3	Humedad (%)	60.7	± 1.1	Grasas (%)	12.5	± 2.4	Carbohidratos (%)	9.3	± 5.5	Calorías (kcal)	109	...
		MACRONUTRIENTE		PARAMETROS																		
			PROMEDIO	DESVIACIÓN																		
		Proteína (%)	12.4	± 0.3																		
		Humedad (%)	60.7	± 1.1																		
Grasas (%)	12.5	± 2.4																				
Carbohidratos (%)	9.3	± 5.5																				
Calorías (kcal)	109	...																				
Otras características del producto	Datos de la tabla Nutricional ICSEF 2005 - mortadela de res embalado. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a <p style="text-align: center;"><b>Plomo 0.5 mg/kg máximo</b></p>																					
Contenido	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr																					
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.																					

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se bonnara del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 36 días

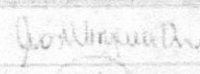



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquidor/ Comercializador</b>	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> </ul>
--	---

		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		
<b>TITULO</b> FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código PA-FO-75		
		Versión No. 00	Pagina 3 de 3	
		Fecha 12 07 2018		



- Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	MARZO DE 2020
--	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se anexa a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016). Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos físico-químicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nacional, basada en el Tabla Nacional del ICBP del 2005, para el manejo de Ries (ambulide). Se adiciona información en Etiqueta Impresora: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización); los productos cárnicos no deben contener molares posados en cantidades superiores a: <b>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</b> En Etiqueta se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones: registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 20000365: mortadela y mínimo 500 gr y Código SAP 200000406: mortadela x máximo 250 gr.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Alimentaria Clase I	Ing. Alm. Inés Myriam Rivera Caribón	14/02/2020	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I, encargado de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mayra Enciso Melo	17/03/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (E) Juan Carlos Colares Encinales	17/03/2020	
Aprobó	Secretario General	Ernesto Juan Carlos Buzón Pinada	19/03/2020	




PROCESO			
PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Codigo PA-FO-75	
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No.	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM
-------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000061
	Clasificación	SAP 200001542
	Descripción del Producto	EMBUTIDOS
Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.		

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, salmón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																																	
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro*</th> <th>% mín.</th> <th>% máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium</p>	Parámetro*	% mín.	% máx.	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		29	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																															
	Parámetro*	% mín.	% máx.																																																
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																																	
	Grasa, en fracción de masa		29																																																
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																																	
Almidón, en fracción de masa		3																																																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																																	
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento aerobio total (RAT)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio mesófilo (RAM)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio psicófilo (RAP)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>5</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>7</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio termófilo (RAT)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio ácido (RAA)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio ácido termófilo (RAAT)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio ácido psicófilo (RAAP)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>5</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>7</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>8</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Información NTC 1325 para producto cárnico procesado</p>	Parámetro	Unidad	Valor	Unidad	Valor	Recuento aerobio total (RAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio mesófilo (RAM)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio psicófilo (RAP)	CFU/g	10 <sup>5</sup>	CFU/g	10 <sup>7</sup>	Recuento aerobio termófilo (RAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio ácido (RAA)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio ácido termófilo (RAAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio ácido psicófilo (RAAP)	CFU/g	10 <sup>5</sup>	CFU/g	10 <sup>7</sup>	Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>	Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>
Parámetro	Unidad	Valor	Unidad	Valor																																															
Recuento aerobio total (RAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio mesófilo (RAM)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio psicófilo (RAP)	CFU/g	10 <sup>5</sup>	CFU/g	10 <sup>7</sup>																																															
Recuento aerobio termófilo (RAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio ácido (RAA)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio ácido termófilo (RAAT)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio ácido psicófilo (RAAP)	CFU/g	10 <sup>5</sup>	CFU/g	10 <sup>7</sup>																																															
Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Recuento aerobio ácido termófilo psicófilo (RAATP)	CFU/g	10 <sup>6</sup>	CFU/g	10 <sup>8</sup>																																															
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MACRONUTRIENTE</th> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>3.1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>211</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium</p>	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	82.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	3.1	—	Calorías (Kcal)	211	—																																
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION																																																	
Proteína (%)	15.5	± 0.2																																																	
Humedad (%)	82.1	± 0.4																																																	
Grasas (%)	16.1	± 0.1																																																	
Carbohidratos (%)	3.1	—																																																	
Calorías (Kcal)	211	—																																																	
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009 con																																																		

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

		relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2571 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 1000gr, cada unidad debe pesar en promedio 100gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1963 Resolución 2596 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización



<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: - Producto empaquetado al vacío. Paquete x 1000 gr * 10 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empaquetada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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 854 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP, certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul> Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE</b>	<b>MARZO 2019</b>
-------------------------------	-------------------

*Handwritten signature or mark*


217  
R

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA TIPO PERRO PREMIUM
-------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 SAP 200001766
	CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro*</th> <th>% min</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad máx. grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información: NTC 1825 para producto cárnico procesado Tipo Premium  <small>*Tabla 5.1.1 de las actualizaciones con sus parámetros cárnicos procesados cocidos</small></p>	Parámetro*	% min	% max	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad máx. grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																					
	Parámetro*	% min	% max																																						
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad máx. grasa, en fracción de masa		86																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Aplicación</th> <th>n</th> <th>cp</th> <th>MP</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Medios de cultivo aerobios, 18°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo aerobios, 18°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información: NTC 1825 para producto cárnico procesado  <small>Datos de tabla nacional ICSE 2016 - Salchicha Premium</small></p>	Aplicación	n	cp	MP	C	Medios de cultivo aerobios, 18°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo aerobios, 18°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24	3	0	100	1	Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1
Aplicación	n	cp	MP	C																																					
Medios de cultivo aerobios, 18°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo aerobios, 18°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo anaerobios, 37°C/24	3	0	100	1																																					
Medios de cultivo aerobios y anaerobios, 18°C/24 y 37°C/24	3	0	100	1																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MACRONUTRIENTE</th> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	--	Calorías (kcal)	211	--																						
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	15.5	± 0.2																																							
Humedad (%)	62.1	± 0.4																																							
Grasas (%)	16.1	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	11	--																																							
Calorías (kcal)	211	--																																							
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2006; con																																								



	TÍTULO		Código PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 4	
			Fecha: 12	07	2018



	Contenido	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. SAP 200000789 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr. SAP 200001786 El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 50gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001786 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<p>El proveedor debe estar certificado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos carnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos carnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente</li> </ul>
---	---

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No.	00	Página 3 de 4
		Fecha:	12	07
				

certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP la cual será verificada y/o BPW (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

PRODUCTO (NOMBRE) JAMÓN

Código: CAP 200001476  
SAP 200001873

Clasificación: Embalajes

Descripción del Producto: Producto cárneo procesado, cocido, embutado molleado o prensado, elaborado con molienda seca entera o procesada, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos premezclados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Somato a tratamiento térmico, ahumado.

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

Requisitos Fisicoquímicos

Característica	Valor
Preservación a 25°C en ambiente seco (meses)	10 N. meses
Acidez en porcentaje de ácido	0.5 % ácido
Transparencia del producto en envase	90 % ácido
Adulteración en porcentaje de agua	2 % ácido
Preservación en ambiente seco a 25°C (meses)	6 % ácido



Requisitos Microbiológicos

Requisito	F	M	N
Presencia de bacterias aerobias (UFC)	1	100	100 000
Presencia de bacterias aerobias facultativas (UFC)	1	100	100
Presencia de bacterias aerobias anaerobias (UFC)	1	100	100
Presencia de bacterias anaerobias facultativas (UFC)	1	100	100
Presencia de bacterias anaerobias estrictas (UFC)	1	100	100
Presencia de bacterias anaerobias facultativas (UFC)	1	100	100
Presencia de bacterias anaerobias estrictas (UFC)	1	100	100

Requisitos Nutricionales

MACRONUTRIENTE	PASAJE 1 (100%)	PASAJE 2 (100%)
Proteína (%)	20.4	
Grasas (%)	72.8	
Carbohidratos (%)	6.0	
Carbónhidrato (%)	0.0	
Calorías (Kcal)	14.1	

Características: Jamón que se ha sometido a cocción por medio del horno desmenuado de la especie de animales de gran contenido de resaca. Los aditivos...


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

	del producto	utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones así como también de la Resolución 2608 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2596 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empaquetado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termoformable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2006, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días.




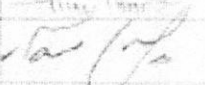
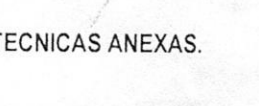
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o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

219  
R

PROCESO					PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</b>	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Version No. 00	Página 3 de 3			
	Fecha		12	07	2018				

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2018
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1.	Version inicial de ambas las fichas técnicas de productos cárnicos picados en jamón york y jamón ahumado

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Iago Mayani Rivera Carbona	01/10/2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rosa Mary Briceo Nolas	12/01/19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	01/NOV/19	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Colares Encarnación	01/NOV/19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	01/NOV/19	

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

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 expenda 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 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 comodato un equipo de refrigeración que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento
- 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 2020 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.
- Aportar copia de la certificación de cumplimiento de implementación del sistema de salud y seguridad en el trabajo expedida por la ARL o Ministerio de trabajo.
- Adjuntar certificación emitida por la entidad autorizada avalando implementación del PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA MITIGACIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19, de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del COVID-19 y los lineamientos de la Circular Conjunta 004 del 09 de abril del 2020, Protocolo de Bioseguridad para el Sector Transporte.
- 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, el cual debe 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.



220  
P

- En caso de ser requerido para garantizar la cadena de frío el oferente deberá entregar en comodato un equipo de refrigeración que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento.
- 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 medica 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 medica 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) vigentes 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 2020 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 donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Adjuntar certificación emitida por la entidad autorizada avalando implementación del PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA MITIGACIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19, de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del COVID-19 y los lineamientos de la Circular Conjunta 004 del 09 de abril del 2020, Protocolo de Bioseguridad para el Sector Transporte.
- 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.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

**OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO**

El Contratista debe garantizar:

- En caso de ser requerido para garantizar la cadena de frío el oferente deberá entregar en comodato un equipo de refrigeración que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento.
- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- 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.

- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Suroccidente para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.
- 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.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

#### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- b) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez 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 LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio 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; Y cargar dicha información en el SECOP II
- m) Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- n) Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- o) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- p) El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- q) Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
- u) 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](mailto:facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co).
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

221  
R

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.

#### 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 necesario, 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 items 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.

**SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.**

CONTRATISTA

HUELLA



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Emilsen Contreras Diaz'.

EMILSEN CONTRERAS DIAZ  
1.130.600.054 de Cali

Representante Legal ALIMENTOS PROVERCOL SAS

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patricia Arana Bermudez'.

PATRICIA ARANA BERMUDEZ  
C.C. No. 66.712.025 de Tuluá

Coordinadora de Abastecimientos Encarga de la Dirección Regional

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Maria Fernanda Suarez T'.  
Elaboró: P.D Maria Fernanda Suarez T  
Abogada Contratos

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Tatiana Cadavid Rocha'.  
Reviso: P.D Blanca Tatiana Cadavid Rocha  
Coordinadora de Contratos