

| | | | |
|---|--------|----------------------------|----------------|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | |
|  | TÍTULO | MINUTA CONTRATO | |
| | | Código: CT-FO-31 | |
| | | Versión No. 00 | Página 1 de 40 |
| | | Fecha | 09 03 2018 |



| CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-006-2022. | |
|--|---|
| CONTRATANTE | Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente. |
| CONTRATISTA | GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S |
| NIT No. | 900.870.468-1 |
| REPRESENTANTE LEGAL | MARIA INES SUAREZ GARZON |
| CC | 31.941.989 |
| DIRECCIÓN | Calle 46B No.5N-19 Cali (Valle) |
| TELEFONO | 317 6465501- 3166242457 – 6811020-4118206 |
| EMAIL | gerencia@alimentosquesabor.com ventasinstitucionales@alimentosquesabor.com; licitaciones@gruposugasas.com, mariaines@comestiblequesabor.com; mosorio@alimentosquesabor.com |
| MODALIDAD DE CONTRATACION | SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No.014-007-2022 |
| OBJETO DEL CONTRATO | SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 | DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA |
| PLAZO DE EJECUCIÓN | El plazo para la ejecución del contrato será hasta el treinta y uno (31) de Diciembre de 2022 o hasta agotar su valor. |
| DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. | Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3922 del 01 de Febrero de 2022. |

Entre los suscritos: la Señora P.D. **FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA**, mayor de edad, vecina de Cali, identificada con cédula de ciudadanía número No.66.992.370 de Cali (Valle del Cauca), en su calidad de Coordinadora Administrativa Encargada de las funciones de la Dirección de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, encargada mediante la Resolución No.0167 del 07 de Febrero de 2022 debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN**, mayor de edad, vecina de Cali (Valle), identificada con cédula de ciudadanía No. 31.941.989 de Cali, en calidad de representante legal de la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, con Nit 900.870.468-1, constituida mediante documento privado del 03 de julio de 2015, inscrita el 17 de Julio de 2015 bajo el No.17355 del Libro IX de la Cámara de Comercio de Cali, con Matricula mercantil No.931519-16 del 17 de Julio de 2015, 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 contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso.
3. Que se dio cumplimiento a la Normatividad Legal Vigente.
4. Se suscribió el Contrato Interadministrativo entre el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Ejército Nacional, con el objeto de abastecer con estancias de alimentación el personal de soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.
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, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.
6. Que mediante Resolución de Apertura No.046 de fecha dieciocho (18) de febrero de 2022, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para el SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 Subasta Inversa Electrónica No.014-007-2022, a la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, Representada Legalmente por la señora **MARÍA INÉS SUAREZ GARZÓN**, por la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.**
8. 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 regirá 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 PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS 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 la Selección Abreviada de Subasta Inversa No.014-007-2022, hasta el monto del valor asignado del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas conforme reporte emitido de la subasta en la Plataforma SECOP II, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada de la siguiente forma: La suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA**, los cuales se encuentran amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **3922 del 01 de Febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003** Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, **POR VALOR DE \$250.000.000oo, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.**

PRESUPUESTO OFICIAL: La suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA**, los cuales se encuentran amparados con el Certificado de Disponibilidad

Presupuestal No. 3922 del 01 de Febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003, POR VALOR DE \$250.000.000,00, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.

Que el oferente GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S. a través de su representante legal, la Sra. MARIA INES SUAREZ GARZON manifestó mediante escrito calendado de fecha 08 de marzo de 2022, presentar de manera voluntaria un descuento a los precios ofertados inicialmente.

Dada la propuesta presentada por el único oferente en el cual se ofrece a la Entidad un descuento frente a los precios inicialmente ofertados por cada uno de los productos objeto del presente proceso; La Regional concluye que una vez verificados y analizada la propuesta de descuento presentada a la entidad, considera pertinente dar procedencia a la misma y aceptarla en razón a que la misma constituye un ahorro significativo a la entidad dado el volumen del suministro que diariamente se requiere abastecer, por otro lado, con ello se daría cumplimiento a la directriz dada por la presidencia en el cual se establece el cabal cumplimiento a la política de Austeridad del Gasto Publico. Por lo anterior de detallan los precios a continuación:

CUADRO DE PRECIOS

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACION | VALOR UNITARIO SIN IVA (2) | VALOR IVA (3) | VALOR UNITARIO CON IVA (2+3)=4 |
|------|--|-----------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|
| 1 | Empanada grande de carne x 100 gramos | UNIDAD | 800 C | 162 | 962 |
| 2 | Dedo de queso x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa) | UNIDAD | 900 C | 171 | 1071 |
| 3 | Dedo hawaiano x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa) | UNIDAD | 1.100 C | 209 | 1309 |
| 4 | Pastel de yuca x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa) | UNIDAD | 2.300 C | 437 | 2737 |
| 5 | Marranitas x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa) | UNIDAD | 2.600 C | 494 | 3.094 |
| 6 | Pastel hojaldrado (pollo, carne, ranchero y hawaiano) x 150 gramos | UNIDAD | 2.300 C | 437 | 2737 |
| 7 | Aborrajado x 100 gramos | UNIDAD | 2.100 C | 399 | 2499 |

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| IVA % | 19% |
| VALOR TOTAL ADJUDICADO | \$250.000.000,00 |

NOTA: PERTENECE AL RÉGIMEN COMÚN

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

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

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

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

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

| BRIGADA 3 | DIRECCIÓN | CIUDAD / DEPARTAMENTO |
|---|--|------------------------------------|
| Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta | Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta | Cali / Valle del Cauca |
| Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi | Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi | Palmira / Valle |
| Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace | Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace | Buga / Valle |
| Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores | Batallón de Infantería N° 23 Vencedores | Cartago / valle |
| Comedor de Tropa del BITER BR-3 | Batallón BITER N° 3 | Zarzal / Valle |
| Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo | Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo | Felidia / Valle |
| BRIGADA 8 | DIRECCIÓN | CIUDAD / DEPARTAMENTO |
| Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá | Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá | Armenia / Quindío |
| Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros | Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros | Pueblo Tapao / Quindío |
| Comedor de Tropa del Batallón San Mateo | Batallón San Mateo | Pereira / Risaralda |
| Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho | Batallón Ayacucho | Manizales / Caldas |
| Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur | Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur | Génova / Quindío |
| BRIGADA 23 | DIRECCIÓN | CIUDAD / DEPARTAMENTO |
| Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina" | BASER 23 | Pasto / Nariño |
| Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23 Grupo Mecanizado Cabal | BITER 23 CHAPALITO GMCAB | Pasto / Nariño Ipiales / Nariño |
| BRIGADA 29 | DIRECCIÓN | CIUDAD |
| Comedor Aglo A.S.P.C N° 29 | Batallón A.S.P.C N° 29 | Popayán / Cauca |

NOTA 1: Las entregas se harán de **LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar.** El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los

suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

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 **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA, los cuales se encuentran amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3922 del 01 de Febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003, POR VALOR DE \$250.000.000oo, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.**

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- ☐ Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- ☐ Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- ☐ Fecha de su expedición.
- ☐ Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- ☐ Valor total de la operación.
- ☐ El nombre del impresor de la factura.
- ☐ Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

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

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**, La Vigencia de la Resolución de Facturación 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 ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al entero para poder realizar la adjudicación

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

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

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

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

Nombre: **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**

NIT: 900.870.468-1

Entidad Financiera: DAVIVIENDA.

Número de Cuenta: 012769994570

Tipo 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 a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS

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 | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión | |
|---|---------|---------|------------|-------------|---|---|--------------|---------|------------|-----------|------------------------|---|---------------------------------|---------|------------|-----------|------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------|--------------|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | | | | | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad |
| 1 | General | 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 | Desde la suscripción del Contrato | Hasta finalizar la ejecución del contrato | Verificación del supervisor | Semanal |
| 2 | General | Externo | Ejecución | Operacional | Incumplimiento de las obligaciones Laborales | Violación a los derechos laborales por el contratista | 1 | 1 | 2 | Bajo | Contratista | Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales. | 1 | 2 | 2 | Bajo | No | Supervisor del contrato | Por definir | Por definir | Informe de supervisión | Mensual |
| 3 | General | Externo | Externo | Económico | Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato | Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato | 1 | 2 | 3 | Medio | Contratista | Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado | 1 | 1 | 2 | Bajo | Si | Contratista | Por definir | Por definir | Seguimiento los precios del mercado | Permanente |

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

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 SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$75.000.000) 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 CIENTO VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$125.000.000) 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 DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$12.500.000) 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 reestructuración de negocios, liquidación obligatoria 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 NOVENA – INDEMNIDAD: El **CONTRATISTA**, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA –

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

- 10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.
- 10.1.3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 10.1.4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 10.1.5 Presentar las facturas originales una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias. Del mismo modo debe cargarlas en la Plataforma SECOP II.
- 10.1.6 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.7 Cargar la correspondiente facturación en el SECOP II en el módulo contratos sección ejecución, en el plan de pagos que ha realizado la entidad.
- 10.1.8 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.9 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.10 Entregar el producto a satisfacción y si existiera alguna novedad con respecto al producto informarla de inmediato al supervisor del contrato, quien 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.
- 10.1.11 A cierre de cada mes, el contratista enviará por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda).
- 10.1.12 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato
- 10.1.13 El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad
- 10.1.14 El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- 10.1.15 El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.
- 10.1.16 El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación**, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito;

10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

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

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

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

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

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

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

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

- 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.
- 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: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad

contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA**, está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CONFIDENCIALIDAD: El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto contractual, ni de lugares que llegaren a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla 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 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 LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE** para hacer los descuentos correspondientes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES: Esta sanción puede hacerse efectiva por parte de **AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE**, no sólo para la obligación de entregar los bienes, servicios y obras, sino para las demás obligaciones contractuales, especialmente si se trata de la obligación por parte del **CONTRATISTA** de suscribir las adiciones y/o modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas., Las cuales del mismo modo deben ser cargadas en la plataforma SECOP II.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: Durante la ejecución del contrato, **EL CONTRATANTE** podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto **EL CONTRATANTE**, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al **CONTRATISTA** para

que ejercite su derecho a la defensa en audiencia o de manera escrita y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En esta etapa la Entidad apreciará y valorará las pruebas aportadas, luego de lo cual, tomará una decisión sobre la procedencia o no de la imposición de la sanción. De resultar éste procedente, **EL CONTRATANTE** sustentara 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 de Subasta Inversa Electrónica No.014-007-2021, junto con sus formularios y anexos.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 3922 del 01 de febrero de 2022
- 30.4. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 30.7. Anexo No. 01
- 30.8. 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:

- 32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 32.2. Registro presupuestal.

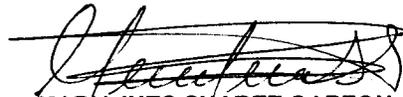
32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

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

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los ocho (08) días del mes de marzo de 2022, en cuarenta (40) folios.

CONTRATISTA

HUELLA



MARIA INES SUAREZ GARZON

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante legal **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**



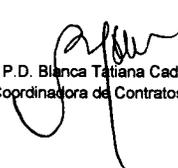
POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA

C.C. No. 66'992.370 de Cali (Valle)

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



Elaboro: P.D. Blanca Tatiana Cadavid R.
Cargo: Coordinadora de Contratos

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

“SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCIDOS; EMPANADAS; DEDOS DE QUESO Y DEMAS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

| No. | ELEMENTO | FICHA TECNICA/ NORMA | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----|--|--|------------------|
| 1 | Empanada grande de carne x 100 gramos | SAP 200001777 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 2 | Dedo de queso x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa) | SAP 200002452 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 3 | Dedo hawaiano x 80 gramos * (revisar nota 1 anexa) | SAP 200002453 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 4 | Pastel de yuca x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa) | SAP 200002454 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 5 | Marranitas x 100 gramos * (revisar nota 1 anexa) | SAP 200002455 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 6 | Pastel hojaldrado (pollo, carne, ranchero y hawaiano) x 150 gramos | SAP 200001758 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |
| 7 | Aborrajado x 100 gramos | SAP 200002130 Resolución 2674 de 2013 | UNIDAD |

NOTA 1: Para los productos enunciados en el numeral **No.02**, Numeral **No.03**, Numeral **No.04** y Numeral **No.05**, denominados el primero **“Dedo de queso x 80 gramos”** con ficha técnica SAP 200002452, el segundo, **“Dedo hawaiano x 80 gramos”** con ficha técnica SAP 200002453, el tercero, **“Pastel de yuca x 100 gramos”** con ficha técnica SAP 200002454, y el cuarto, **“Marranitas x 100 gramos”** con ficha técnica SAP 200002455, las cuales se encuentran como documento anexo al proceso, se aclara que se debe tener en cuenta que los productos a entregar deben cumplir los ingredientes, requisitos microbiológicos y nutricionales, características del producto y otros enunciados en dichas fichas técnicas, dado que el gramaje a entregar corresponde al citado en la descripción del elemento y/o producto.

NOTA 2. Conforme a lo anterior, se debe tener en cuenta lo estipulado en el Contrato Interadministrativo, donde se tienen los gramajes aprobados por las diferentes unidades militares, que se encuentran incluidos y aprobados en cada menú, conforme los precios correspondientes del mercado.

NOTA 3: Tener en cuenta los gramajes mencionados en los elementos y/o productos relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente. Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia.

NOTA 4: los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la agencia logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

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

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

NOTA 5: Cada uno de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

| PROCESO | | | |
|--|--|------------------|---------------|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  MINISTERIO DE DEFENSA <small>COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS PERUANAS</small> | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 28 |
| | | | 2021 |
|  <small>MINISTERIO DE SALUD</small> | | | |

| PASTEL DE YUCA PRECOCIDO | |
|--------------------------|---|
| Código | SAP 200002454 |
| Clasificación | Pan |
| Descripción del Producto | Producto en forma ovalada elaborado a partir de una masa elaborada de yuca, con relleno de carne desmenuada o molida de res o pollo sazonado. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de frío. |

| | |
|--------------------------|---|
| Código | SAP 200002454 |
| Clasificación | Pan |
| Descripción del Producto | Producto en forma ovalada elaborado a partir de una masa elaborada de yuca, con relleno de carne desmenuada o molida de res o pollo sazonado. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de frío. |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|----------|------------------------|-----|--|-------|---|-------|--------------------------------------|----------|
| Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: yuca molida, carne magra de res o pollo y/o huevo, sal, especias y condimentos. Los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | |
| Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes</td> <td style="text-align: center;">93 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td style="text-align: center;">< 2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo UFC /g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i>, UFC /g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td style="text-align: center;">AUSENCIA</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Permitidos microbianos INVIMA para productos congelados.</p> | NMP Coliformes | 93 - 150 | NMP Coliformes Fecales | < 2 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo UFC /g | < 100 | Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | < 100 | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | AUSENCIA |
| NMP Coliformes | 93 - 150 | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales | < 2 | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivo UFC /g | < 100 | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | < 100 | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | AUSENCIA | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. | | | | | | | | | | |

| | |
|-------------|--|
| Referencias | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |
|-------------|--|

| | |
|---------------------------|---|
| Presentación del Producto | Por Libra de producto o Kilogramo. |
| Empaque y/o Embalaje | Producto empaquetado en Bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambo, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| Rotulado | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento indiquen tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Conserve en congelación o congelado. La |

Continua Ficha Técnica de Producto ... Paetal de Yuca Procesado

Información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

CONDICIONES DE VIDA ÚTIL:
El producto requiere una vida útil de cuatro (4) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:
El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

REQUISITOS DE REGISTRO:
Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN: OCTUBRE DE 2021

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021. |

| | CARGO | | FECHA | SEÑA |
|---------|--|--|-------------|------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Irés Miryam Rivera Cardena | 07 OCT 2021 | |
| Revisó | Director Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rosa Mary Encabe Melo | 08 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Verges Rodríguez | 28 OCT 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 | |

| | | | |
|---|---|---|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 28 03 2021 |
| | |  | |

DEDO HAWAIIANO PRECOCIDO

| | | |
|---|---------------------------------|--|
|  | Código | SAP 200002453 |
| | Clasificación | Pan |
| | Descripción del Producto | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de pifia, queso. Somelido a un proceso de congelamiento rápido manteniéndose a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final. |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|----------------|----------|------------------------|----|---|-------|---|------|--------------------------------------|---------|--|
|  | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, jamón, pifia, sal. | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | <table border="1"> <tr> <td>NMP coliformes</td> <td>99 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos UFC /g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i>, UFC /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>Ausente</td> </tr> </table> | NMP coliformes | 99 - 150 | NMP Coliformes Fecales | <3 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos UFC /g | < 100 | Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | <100 | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausente | Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos. |
| | | NMP coliformes | 99 - 150 | | | | | | | | | | |
| | | NMP Coliformes Fecales | <3 | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positivos UFC /g | | < 100 | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | | <100 | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausente | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. | | | | | | | | | | | | |

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

| | | |
|---|----------------------------------|--|
|  | Presentación del Producto | Por Libra de producto o Kilogramo |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empaquetado en Bolas plásticas grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| | Rotulado | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Conserve en congelación o congelado. La |

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Dado Hawaiian Procesado**

información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

CONDICIONES DE FABRICACIÓN: El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de xxx (x) días desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTACIÓN: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN: OCTUBRE DE 2021

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. Realizada por MRG / Octubre 2021. |

| | CARGO | FIRMA | FECHA | |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Dietética Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona | 27 OCT 2021 | |
| Revisó | Director Abastecimientos Clase I, encargado de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rosa Mary Encino Melo | 28 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 OCT 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |

| | | | | | | | |
|--|---|---|----|---|--|---------------|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
|  MINISTERIO AGRICULTURA Y RIEGOS La fuerza de nuestro futuro | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  Agencia Nacional de Control de Alimentos | | | |
| | | Versión No. 01 | | | | Página 1 de 2 | |
| | | Fecha: | 26 | | | 03 | 2021 |

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| PROFESIONAL | DEDO DE QUESO PREGOCIDO |
|--------------------|--------------------------------|

| | | |
|---|---------------------------------|---|
|  AGENCIA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS | Código | SAP 200002452 |
| | Clasificación | Pan |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final. |

| | | | |
|---|--|--|----------|
|  AGENCIA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, sal. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente. | |
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | |
| | Requisitos Microbiológicos | NMP coliformes | 92 - 150 |
| | | NMP Coliformes Fecales | < 3 |
| | | Recuento de Staphylococcus aureus positivos UFC/g | < 100 |
| Recuento de Bacillus cereus, UFC/g | | <100 | |
| Detección de Salmonella /25 g | | Ausencia | |
| Parámetros microbiológicos INVIMA para productos procesados. | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | |
| Otras características del producto | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. | | |

| | |
|-------------------|--|
| REQUISITOS | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |
|-------------------|--|

| | | |
|---|----------------------------------|--|
|  AGENCIA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS | Presentación del Producto | Por Libre de producto o Kilogramo |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empaquetado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| | Rotulado | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el |

Continúe Ficha Técnica de Producto ... **Dedo de Queso precocido**

| | |
|--|---|
| | <p>nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> |
|--|---|

| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO REQUERIMIENTO ENTIDAD | <p>El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.</p> |
|---|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.</p> |
|----------------------------------|---|

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS SANITARIOS | <p>Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p> |
|------------------------------|--|

| | |
|----------------------------|-----------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN | OCTUBRE DE 2021 |
|----------------------------|-----------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021. |

| | CARGO | FECHA | SERIE |
|---------|---|--|-------------|
| Elaboró | Profesional de Dietas Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Inés Millyam Rivera Gordón | 27 OCT 2021 |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimiento y Servicios | Adm. Rosa Mary Enciso Melo | 28 OCT 2021 |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 OCT 2021 |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 |

| | | | | |
|---|--|----|------------------|---------------|
| PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Versión No. 01 | Página 1 de 2 |
| | Fecha: | 28 | 03 | 2021 |
|  | | | | |

| | |
|---------------------------------|---|
| MARRANITA PREGOCIDA | |
| SAP 266062455 | |
| Código | Pan |
| Clasificación | |
| Descripción del Producto | Producto elaborado a partir de la fritura de plátano pintón relleno con chicharrón de cerdo. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenido a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de cocción posterior como freído, horneo o freído en airfryer. |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|----------|------------------------|-----|---|-------|---|------|--------------------------------------|----------|
| Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Plátano pintón, chicharrón de cerdo, especias, sal, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente | | | | | | | | | | |
| Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>NMP Coliformes</td> <td style="text-align: center;">50 - 150</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td style="text-align: center;">< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por UFC /g</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus Cereus</i>, UFC /g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Permisos microbiológicos INVIMA para productos precocidos.</p> | NMP Coliformes | 50 - 150 | NMP Coliformes Fecales | < 3 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por UFC /g | < 100 | Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | <100 | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausencia |
| NMP Coliformes | 50 - 150 | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales | < 3 | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por UFC /g | < 100 | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC /g | <100 | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausencia | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. | | | | | | | | | | |

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2006.

| | |
|----------------------------------|--|
| Presentación del Producto | Por Libra de producto o Kilogramo. |
| Empaque y/o Embalaje | Producto empaquetado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| Rotulado | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2006. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Conserve en congelación o congelado. La |

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **Marranita Prosocida**

| | |
|--|---|
| | información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|---|
| VALIDEZ DEL PRODUCTO | El producto requiere una vida útil de cuatro (4) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. |
|-----------------------------|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado. |
|----------------------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS SANITARIOS | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
|------------------------------|---|

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | OCTUBRE DE 2021 |
|-----------------------------|------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSION | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021. |

| | CARGO | FIRMA | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Inés Miryam Ribera Cardona | 27 OCT 2021 | |
| Revisó | Director Abastecimientos Clase I, encargado de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rosa Mary Enciso Melo | 28 OCT 2021 | |
| Revisó | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Eng. Néstor Vargas Rodríguez | 28 OCT 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 | |

| PROCESO | | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|----|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-76 | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 2 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 |

| PRODUCTO / NOMBRE | ABORRAJADO |
|-------------------|------------|
|-------------------|------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200002130 |
| | Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| | Descripción del Producto | Producto que se caracteriza por ser un trozo de plátano maduro relleno de queso y bocadillo, que es envuelto en una mezcla de Harina de trigo, huevo y sal, para luego ser sometido a un proceso de fritura. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Plátano maduro, queso doble crema, bocadillo, harina de trigo, huevo, sal, entre otros ingredientes. | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---------------|-----------|--------------------------------------|--------|------------------------------|----|--------------------------------------|----|--|------|---|------|---|----------|--------------------------------------|----------|
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Item Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g</td> <td><300</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> UFC/g</td> <td><300</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Escherichia Coli</i>/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002 | Item Evaluado | Requisito | Recuento de aerobios mesófilos UFC/g | <10000 | Recuento de Coliformes UFC/g | <3 | Recuento de Coliformes Fecales UFC/g | <3 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g | <300 | Recuento de <i>Escherichia Coli</i> UFC/g | <300 | Detección de <i>Escherichia Coli</i> /g | Ausencia | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausencia |
| | Item Evaluado | Requisito | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de aerobios mesófilos UFC/g | <10000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes UFC/g | <3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes Fecales UFC/g | <3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g | <300 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia Coli</i> UFC/g | <300 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Escherichia Coli</i> /g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. |
|-----------------------|---|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Con un peso mínimo de 100 gr por unidad de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, debe entregarse en cava de icopor o en un recipiente que garantice temperatura, el producto el momento de la entrega debe estar a una temperatura mínima de 75°. |
| | Rotulado | Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. |

| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |
|---|---|

| | |
|---------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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. |
|---------------------------|---|

Continuum Ficha Técnica de Producto ...

ABORRAJADO

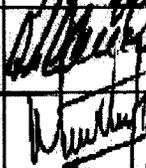
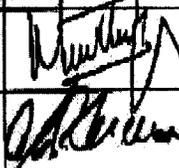
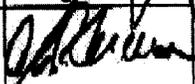
CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquillador/ ComercializadorConcepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad
competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con
concepto Favorable o Favorable con condiciones).

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado.</p> <p>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos "Decreto 3075 de 1997, Res. Mín protección social 5109 de 2005" y se adiciona "Los Productos Deberán Cumplir Con Los Requisitos Contemplados Dentro De La Res. 2674 De 2013 - Ministerio De Salud".</p> <p>La Información Registrada En El Ítem Contenido, se Ajusta y se Adiciona al Ítem Presentación del Producto.</p> <p>Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque y/o Embalaje.</p> <p>Se retira la información contenida en el ítem Condiciones de transporte y se adiciona "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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".</p> <p>Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador.</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FRMA |
|---------|---|---|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 30 ABR 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose May Enciso Melo | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |

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

| | |
|--------------------------|---|
| PRODUCTO / NOMBRE | PASTEL HOJALDRADO DE POLLO O CARNE |
|--------------------------|---|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001758 |
| | Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojeadrados con margarina vegetal, el producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------------------------|--------------|-------|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|-----|-------|--|---|---|----|-----|--------------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|--------------------------------------|---|---|---|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% panadero) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" data-bbox="695 1003 1263 1180"> <thead> <tr> <th>Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus en UFC/g</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Sulfóxido de hidrógeno en UFC/25g</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus en UFC/g</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización) | Requisitos microbiológicos | Límite por g | | | | | n | c | m | M | Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | Recuento de mohos y levaduras en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 | Recuento de Bacillus cereus en UFC/g | 0 | 0 | 0 | 0 | Contenido de Sulfóxido de hidrógeno en UFC/25g | 0 | 0 | 0 | 0 | Recuento de Bacillus cereus en UFC/g | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Requisitos microbiológicos | Límite por g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de mohos y levaduras en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Bacillus cereus en UFC/g | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Sulfóxido de hidrógeno en UFC/25g | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Bacillus cereus en UFC/g | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------|---|--|
| EMPAQUE Y RÓTULADO | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser empaquetado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe |

[Handwritten signature]

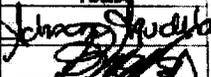
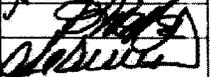
| | | | | | |
|--|----------------------------------|---|----|---------------|---|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>El Poder Ejecutivo</small> | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Versión No. 08 | | Página 2 de 3 | |
| | ALIMENTOS | Fecha: | 12 | 07 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| | | almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
| | Empaque | El producto deberá empaquetarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario. |
| | Rotulado | Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días al momento de la entrega del producto. |

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

| | |
|--|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | OCTUBRE DE 2020 |
|--|------------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|-----------------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Version Inicial |
| 2 | Ajuste el formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluyó los códigos SAP, porque actualizarlos los códigos son generados por este sistema de información. Se cambió la clasificación basado en Sistema SAP, cambio de "Paquet de Paillo" a "Comidas listas". Se edición en composición o carne, dando mayor cobertura al producto. Se edición en requisitos fisicoquímicos "Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (3% panadero)", según NTC 1363. El contenido se cambia de la siguiente manera: "El producto debe tener un peso mínimo que oscile entre 140 a 200 gr según como lo requiere la Regional". En Transporte se edición: "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura opima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional". En rotulado se edición: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se cambia Decreto 3075 de 1997 por Resolución 2874 de 2013. Se amplia la vida útil del producto cambiando de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se edición Requisito: Registro sanitario del producto. |
| 3 | Se incluye la presentación de 100 g. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|---|-----------|---|
| Elaboró | PO Abastecimiento Clase I | Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Méndez | 29-Oct-20 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 29-Oct-20 |  |
| | Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 29.09.20 |  |

2020

| | | | |
|---|---|-------------------------|----------------------|
| PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 1 de 2 |
| | Fecha: | 12 | 07 |

| | |
|--------------------------|--|
| EMPANADA DE CARNE | |
|--------------------------|--|

| | |
|---------------------------------|---|
| Código | 200001777 |
| Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| Descripción del Producto | El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura. |

| Ingredientes | Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos. | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|--------|--------|-------------------------|----|--|--|-----|------|--|-----|------|-----------------|--|----------|
| Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuñiformes Focales, NMP</td> <td><3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positivo</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridia Sulfuro Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonele / 25g</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Mínimo | Máximo | Cuñiformes Focales, NMP | <3 | | Recuento Estafilococo coagulasa positivo | 100 | 1000 | Recuento Esporas Clostridia Sulfuro Reductor | 100 | 1000 | Salmonele / 25g | | Negativo |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuñiformes Focales, NMP | <3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Estafilococo coagulasa positivo | 100 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas Clostridia Sulfuro Reductor | 100 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonele / 25g | | Negativo | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 388 y la NTC 3681. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característicos, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobra cocción o quemado. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 510805. Resolución 2874 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| Presentación del Producto | El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cajas de 10 por o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 78°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración. |
| Condiciones de Transporte y Almacenamiento | Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C. |
| Empaque | El producto debe ser empaquetado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en carastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada |

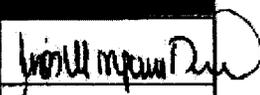
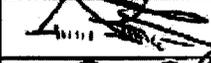
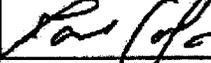
| | | | |
|---|---|------------------|---------------|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FQ-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 2 de 2 |
| | | Fecha: | 12 |

| | | |
|--|------------------|---|
| | | una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empaquetada de forma individual en película de vinil o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto |
| | Rotulado | El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días. |

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)

MARZO DE 2020

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 15 días a 3 días. Referencia de FEDEPAPA. |
| 4 | Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambio de "refrigerio" a "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2874 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto caliente es reduce de 75°C a 65°C. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. |

| | | | |
|---|---|---------------|---|
| Profesional de Deonas Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 19 MARZO 2020 |  |
| Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 19 marzo 2020 |  |
| Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Coltezos Encinales | 19 MAR. 2020 |  |
| Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pinceda | 19 Mar. /20 |  |

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

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

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se 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 2 vehículos de transporte que serán argados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar congelación y conservación de los productos menor a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica 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 logistica podrá verificar esta información.

- **Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.**
- **Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.**
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

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

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

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 expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 2 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar congelación y conservación de los productos menor a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- **Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.**
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud 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) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.**
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.

- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de catering de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
- 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 Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus

obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 48 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

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

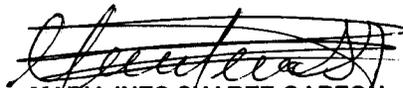
Nota 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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

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

CONTRATISTA

HUELLA



MARÍA INES SUAREZ GARZON

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante legal GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.



POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



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

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