



TITULO

ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO

Código: CT-FO-31

Versión No. 01

Página 1 de 28

Fecha

05

08

2020



CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	006-008-2021	Fecha de contrato 10 de Marzo del 2021
Entidad contratante	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	800.117.190-7	
Contratista	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S	
NIT	900.540.562-9	
Valor	SETECIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$760.510.254) M/CTE.	
Plazo de ejecución	Hasta el 31 de diciembre de 2021, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.	

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA, mayor de edad, vecino de Florencia, identificado con cédula de ciudadanía número 79.620.450 expedida en Bogotá D.C., en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No.1022 del 25 de octubre de 2018, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra **MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S** con NIT: 900.540.562-9, con matrícula No. 71447 otorgada por la Cámara de Comercio del Sur y Oriente del Tolima, representada por la señora **LUZ DARY CALDERON SANCHEZ**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.026.857 Bogotá D.C, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°3621 del 29 de enero de 2021, el cual respalda el presente contrato.
3. Que el TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA en su calidad de Director de la Regional Amazonia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.
4. Que el Grupo de Abastecimientos Bienes y servicios, mediante memorando No. 2021140240024393 ALRAM – OL- AYS - 14024 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-003-2021 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.
5. Que el día 10 de febrero del 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-003-2021, y mediante resolución N° 020 de fecha 22 de febrero de 2021, se dio apertura.
6. Que los días 27 de febrero y 01 de marzo de 2021, presentaron ofertas: MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS y HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ.

7. Que mediante Resolución No. DR-039 del 10 de Marzo del 2021, se adjudicó el proceso correspondiente a la Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-003 de 2021.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJERO DEL CONTRATO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA

CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será **hasta el 31 de diciembre de 2021**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

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

CLÁUSULA CUARTA – VALOR Y CUADRO DE PRECIOS: El valor del presente contrato asciende a la suma **SETECIENTOS SESENTA MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$760.510.254) M/CTE.**, el cual se ejecutara conforme a los valores unitarios de los bienes conforme al siguiente cuadro de precios.

Cuadro de precios

Item	Descripción	U/medida	Cantidad	Valor unitario sin iva	IVA	Valor iva	Valor unitario con iva
1	PAN CORRIENTE X 60 GR.	UNIDAD	1	575	N/A	N/A	575
2	PAN CROISSANT X 125GR.	UNIDAD	1	692,4	19%	132	824
3	PAN ROSCON X 80 GR.	UNIDAD	1	505,0	19%	96	601
4	PAN COCO X 60 GR.	UNIDAD	1	505,0	19%	96	601
5	PAN LIBERAL X 80 GR.	UNIDAD	1	546,2	19%	104	650
6	GALLENA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR.	UNIDAD	1	447,9	19%	85	533
7	MANTECADA X 80 GR.	UNIDAD	1	529,4	19%	101	630
8	PAN PERA X 60 GR.	UNIDAD	1	505,0	19%	96	601
9	PALITO DE QUESO X 80 GR.	UNIDAD	1	326,1	19%	62	388
10	GALLETA SALADA TIPO SODA X 27 GR.	UNIDAD	1	121,8	19%	23	145
11	PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 Und)	UNIDAD	1	354,6	19%	67	422
12	PAN TAJADO X 500 GR. 24 REBANADAS	PAQUETE	1	970	N/A	N/A	970

PARÁGRAFO PRIMERO: 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, hasta los correspondientes sitios de entrega.

PARÁGRAFO SEGUNDO: No se estipulan cantidades, ya que se harán los pedidos conforme a los requerimientos y necesidad que tenga la Entidad.

CLÁUSULA QUINTA – LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución y entrega de los bienes objeto del proceso se llevará a cabo en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato, así:

Unidades del Caquetá



ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Lalandia - Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan - Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

Unidades del putumayo

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - 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 SEPTIMA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los

cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

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

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

Nota 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

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

- Nombre : MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS
- NIT : 900.540.562-9
- Entidad Financiera : BBVA
- Número de Cuenta : 904000197



- Tipo de Cuenta : CORRIENTE

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

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

8.1. 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**.

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

8.3. Calidad de los bienes: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la mala calidad de los bienes teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

8.4. OTROS RIESGOS PREVISIBLES: RIESGOS TECNICOS.

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia De La Ocurrencia Del Evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	¿A Quién Se Le Asigna?	Tratamiento/Control A Ser Implementado	Impacto Después Del Tratamiento				Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión			
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad		
1	General	Externo	Ejecución	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Reclamaciones por parte de terceros a la ALFM	3	3	6	Alto	Contratista-ALFM	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	1	1	2	Bajo	No	ALFM- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificando los soportes allegados por el contratista para pago y verificando la pertinencia de la expedición de la garantía	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Imposibilidad de dar cumplimiento a las obligaciones específicas y desabastecimiento	2	2	4	Bajo	Contratista	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	3	3	6	Alto	Si	Alim - Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	En el momento en que ocurra
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Incumplimiento del Objeto Contractual	3	3	6	Alto	Contratista	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Si	Supervisor	A Partir De La Suscripción Del Contrato	En la adjudicación	Informe De Supervisión	Mensual
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica intoxicación de los consumidores	Cumplimiento defectuoso del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados.	2	2	4	Bajo	Si	Contratista - supervisor	Durante la verificación de los requisitos habilitantes, durante el cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución. Durante la ejecución del contrato	Con la terminación del contrato.	Por parte del contratista cada vez que realice el suministro Por parte del supervisor cada vez que reciba el suministro	Cada que efectúe el suministro

deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

11.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

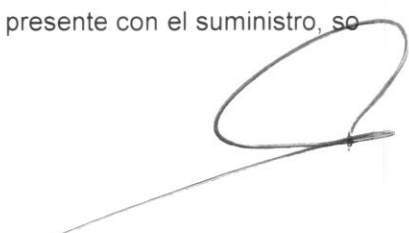
Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista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

11.1.1. Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- c. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- d. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- e. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- f. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual
- g. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- h. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- i. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- j. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- k. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- l. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- m. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

- n. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- o. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- p. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- q. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- r. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- s. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- t. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 666 de 24 de abril de 2020, "por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".
- u. Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en la invitación públicas y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

11.1.2. Obligaciones Específicas:

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
 - b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
 - c. Contar siempre con la disposición logística para efectuar entregas adicionales que surjan, en atención a las necesidades de cada unidad de catering (comedor de tropa).
 - d. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
 - e. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
 - f. Cambiar los bienes suministrados que no sean recepcionados por el supervisor, o que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las dos (2) horas siguientes de comunicada la eventualidad.
 - g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
 - h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
 - i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- 

- j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

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

11.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

11.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.

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

11.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula de forma de pago del presente contrato.

11.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

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

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

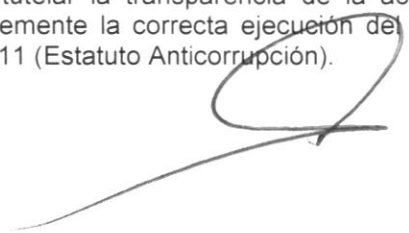
Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA**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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario designado en la sección 6 "Información Presupuestal"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

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



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

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

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

20.1. 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.

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

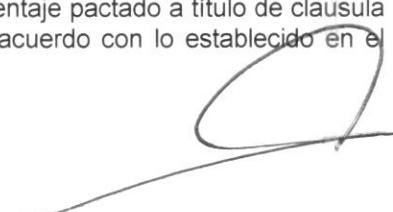
Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

La parte resolutive de los actos administrativos ejecutoriados que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el **CONTRATISTA**. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación. El pago o deducción de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato.

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

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA – 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: EI 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 SEGUNDA - PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago, en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontarle de las sumas que le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la cláusula penal pecuniaria mediante reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - 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 TRIGESIMA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA- 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:

- 31.1. Proceso de selección Abreviada por subasta inversa electrónica No.006-003-2021, junto con sus formularios y anexos.
- 31.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 3621 del 29 de enero del 2021.
- 31.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 31.4. Registro presupuestal.
- 31.5. Garantía de cumplimiento.
- 31.6. Anexo No. 01.
- 31.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

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



- 33.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 33.2. Registro presupuestal.
- 33.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el párrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA

Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonía



Elaboró: Abog. Avaro Javier Esquivel V.
P. D. Grupo Contratos

Revisó: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P. D. Grupo Contratos

Aprobó: TC (RA) Carlos Enrique Orduz Ojeda
Director Regional Amazonía

ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PAN CORRIENTE

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS	
	TITULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1
				

Producto/Nombre	SIC 36980 PAN CORRIENTE X 50g SIC 37782 PAN CORRIENTE X 60g
------------------------	--

Género	No aplica																																							
Variación	No aplica																																							
Grado de Madurez	No aplica																																							
Nombre Genérico	PAN CORRIENTE																																							
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																																							
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc																																							
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																																							
Requisitos Nutricionales	No aplica																																							
Otras características del producto	<p><i>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10¹</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Análisis</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Valor</th> </tr> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td colspan="4" style="text-align: center;"><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ¹	10 ⁴	Análisis		Valor			Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo				Coliformes Totales	< 3 NMP/g				Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g				E. Coli	Ausente			
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g																																							
	n	c	m	M																																				
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ¹	10 ⁴																																				
Análisis		Valor																																						
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																																							
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																																							
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																																							
E. Coli	Ausente																																							
Contenido	El SIC 36980 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37782 debe tener un peso neto de 60g																																							
Presentación	Canastilla x 30 unidades																																							
Empaque	Bolsa de polipropileno biontado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																																							
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento																																							
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días																																							
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																																							
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																																							
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																																							
Requisito Especifico	No aplica																																							
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																							
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:																																								
25/04/2013	COD LMFT - 2475																																							

CROISSANT


PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS	
	TITULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	
				

Producto/Nombre	SIC 36058 CROISSANT X 70g SIC 36983 CROISSANT X 125g
------------------------	---

Género	No aplica																																		
Variedad	No aplica																																		
Grado de Madurez	No aplica																																		
Nombre Genérico	CROISSANTS																																		
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.																																		
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca que relleno debe tener el producto. en todo caso el mismo, 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.																																		
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																																		
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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Limite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	2	0	0	Salmonella en 25g	3	0	0	0	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Limite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	2	0	0																															
Salmonella en 25g	3	0	0	0																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Contenido	El SIC 36058 debe tener un peso neto de 70g El SIC 36983 debe tener un peso neto de 125g																																		
Presentación	Canastilla x 30 unidades																																		
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																																		
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																																		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																																		
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																																		
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																																		
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																																		
Requisito Especifico	No aplica																																		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																																		

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	14/08/2012	COD LMFT - 2475
--	------------	-----------------


PAN ROSCON

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	


Producto/Nombre	SIC 36040 ROSCON DE BOCADILLO O AREQUIPE X 60g SIC 33125 RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE x 70 g SIC 37764 ROSCON DE BOCADILLO O AREQUIPE X 80g
------------------------	--

Género	No aplica														
Variación	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	ROSCON														
Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo ó arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro														
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este 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 legislación nacional vigente														
Requisitos Físicoquímicos	No aplica														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave 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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Indicados)</th> <th>VALOR REFERENCIAL (INVIMA, Cultivos y Bacterias)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mo: Acetobacter acidiphilum (UFC/g o cm²)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Mo: De: Mohos y Levaduras (UFC/g o cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>Mo: de Coliformes Totales (NMP / g o cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>Mo: Coliformes Fecales (NMP / g o cm²)</td> <td>-3</td> </tr> <tr> <td>Mo: Staphylococcus aureus (UFC / g o cm²)</td> <td>1-100</td> </tr> <tr> <td>Mo: Bacillus subtilis (UFC / g o cm²)</td> <td>Aparente</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Indicados)	VALOR REFERENCIAL (INVIMA, Cultivos y Bacterias)	Mo: Acetobacter acidiphilum (UFC/g o cm ²)	10 000-30 000	Mo: De: Mohos y Levaduras (UFC/g o cm ²)	100-200	Mo: de Coliformes Totales (NMP / g o cm ²)	7-11	Mo: Coliformes Fecales (NMP / g o cm ²)	-3	Mo: Staphylococcus aureus (UFC / g o cm ²)	1-100	Mo: Bacillus subtilis (UFC / g o cm ²)	Aparente
PARAMETROS (Indicados)	VALOR REFERENCIAL (INVIMA, Cultivos y Bacterias)														
Mo: Acetobacter acidiphilum (UFC/g o cm ²)	10 000-30 000														
Mo: De: Mohos y Levaduras (UFC/g o cm ²)	100-200														
Mo: de Coliformes Totales (NMP / g o cm ²)	7-11														
Mo: Coliformes Fecales (NMP / g o cm ²)	-3														
Mo: Staphylococcus aureus (UFC / g o cm ²)	1-100														
Mo: Bacillus subtilis (UFC / g o cm ²)	Aparente														
Contenido	El SIC 36040 debe tener un peso neto de 60g El SIC 33125 debe tener un peso neto de 70 g El SIC 37764 debe tener un peso neto de 80g														
Presentación	Canastilla x 30 unidades.														
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.														
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997														
Requisito Especifico	No aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:															
25/04/2013	COD LMFT - 2475														

PAN COCO

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1														
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010															
Producto/Nombre		SIC 36045 PAN DE COCO X 60g SIC 36979 PAN DE COCO X 50g																
Genero	No aplica																	
Variación	No aplica																	
Grado de Madurez	No aplica																	
Nombre Genérico	PAN DE COCO																	
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco.																	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. 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	No aplica																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien homeado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA, Calientes y Bacterias)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rta. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm²)</td> <td>10 990-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rta. De Mohos y Levaduras (UFC/g o cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm²)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rta. Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o cm²)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella sp. (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA, Calientes y Bacterias)	Rta. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm ²)	10 990-30 000	Rta. De Mohos y Levaduras (UFC/g o cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm ²)	<3	Rta. Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o cm ²)	<100	Recuento de Salmonella sp. (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA, Calientes y Bacterias)																	
Rta. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm ²)	10 990-30 000																	
Rta. De Mohos y Levaduras (UFC/g o cm ²)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm ²)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm ²)	<3																	
Rta. Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o cm ²)	<100																	
Recuento de Salmonella sp. (25 g.)	Ausente																	
Contenido	El SIC 36045 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36979 debe tener un peso neto de 50g																	
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																	
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																	
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																	
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																	
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, NTC 1363																	
Requisito Específico	No aplica																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																	
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		14/08/2012		COD LMFT - 2475														



PAN LIBERAL

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																	
	TITULO																			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																	
Producto/Nombre		SIC LIBERAL X 80 g																		
Género	No Aplica																			
Variedad	No Aplica																			
Grado de Madurez	No Aplica																			
Nombre Genérico	LIBERAL																			
Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azucar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azucar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneado.																			
Ingredientes	Harina de trigo, azucar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.																			
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. La fruta cristalizada con la que se elabora el producto no podrá tener indicios de fermentación o contaminación de cualquier tipo. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>				Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia
Ítem Evaluado	Requisito																			
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	<10000																			
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																			
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																			
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																			
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																			
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																			
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																			
Contenido	El SIC debe pesar 80 gramos.																			
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																			
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.																			
Rotulado	Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005.																			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días.																			
Condiciones de Embalaje	El producto debe entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad x 15 unidades.																			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en vehículo con acta de visita sanitaria FAVORABLE vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																			
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min. protección social 5109 de 2005. El producto debe contar con registro sanitario.																			
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas máximo 3 días después de su fecha de fabricación.																			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		19/04/2011	COD LMFT -																	

PAN PERA

PROCESO																												
GESTION DE LA CONTRATACION																												
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																									
	TITULO																											
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO																											
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1																								
																												
Producto/Nombre		SIC 36041 PAN TIPO PERA O MOJICON X 60g SIC 36981 PAN TIPO PERA O MOJICON X 50g SIC 37771 PAN TIPO PERA O MOJICON X 125 g																										
Género	No aplica																											
Variación	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN TIPO PERA O MOJICON																											
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																											
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																											
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10⁴</td> <td>10⁴</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁴	10 ⁴	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁴	10 ⁴																								
Análisis	Valor																											
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																											
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 36041 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36981 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37771 debe tener un peso neto de 125 g																											
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																											
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario																											
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																											
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días																											
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación																											
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																											
Requisito Específico	No aplica																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		25/04/2013		COD LMFT - 2471																								

MANTECADA


PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	
				

Producto/Nombre	SIC 36046 MANTECADA X 60g SIC 36982 MANTECADA X 80g
------------------------	--

Género	No aplica																								
Variación	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	MANTECADA																								
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maizena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.																								
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave 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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g):</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td style="text-align: center;">10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td style="text-align: center;">< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td style="text-align: center;"><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g):	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g):	3	1	10 ²	10 ³																					
Análisis	Valor																								
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. Coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 36046 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36982 debe tener un peso neto de 80g																								
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																								
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																								
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																								
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Específico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																								

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	14/08/2012	COD LMFT - 2475
-----------------------------------	------------	-----------------

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 36048 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 g SIC 36989 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 50 g SIC 37626 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 80 g
------------------------	--

Genero	No Aplica														
Variedad	No Aplica														
Grado de Madurez	No Aplica														
Nombre Genérico	GALLETA NEGRA														
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.														
Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. 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	No Aplica														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	<p>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. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETROS (Unidades)</th> <th style="text-align: left;">VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000														
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3														
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100														
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Contenido	El SIC 37626 debe pesar 80 gramos. El SIC 36048 debe pesar 60 gramos. El SIC 36989 debe pesar 50 gramos.														
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.														
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días.														
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005, NTC 1241														
Requisito Especifico	No Aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.														

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	25/04/2013	COD LMFT - 2471
--	------------	-----------------

PALITO DE QUESO

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION				
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1		
	F01-PGN-503	3	NOVIEMBRE de 2015			

Producto/Nombre	PALITO DE QUESO
------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33136
	Clasificación	Refrigeno
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso.



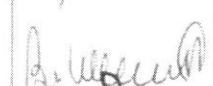



REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componente</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal.)</td> <td style="text-align: center;">209</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">5.2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td style="text-align: center;">8.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">21</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)(m/m)</td> <td style="text-align: center;">30 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor	Calorías (Kcal.)	209	Proteínas (g)	5.2	Grasa (g)	8.3	Carbohidratos (g)	21	Humedad (%)(m/m)	30 máximo
	Componente	Valor												
	Calorías (Kcal.)	209												
	Proteínas (g)	5.2												
	Grasa (g)	8.3												
	Carbohidratos (g)	21												
Humedad (%)(m/m)	30 máximo													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parámetro</th> <th style="text-align: left;">Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td style="text-align: center;">10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	9	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Mohos y Levaduras	200	
Parámetro	Aceptable													
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000													
Coliformes Totales NMP	9													
Coliformes Fecales, NMP	<3													
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100													
Recuento Mohos y Levaduras	200													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de 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 de 80 gramos.													
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05													

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 100 unidades, el producto debe ser embalado 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), 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.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución expedido por la autoridad sanitaria.
--	--


FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS		
1	Versión Inicial		
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo. El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento "entre 1°C y 4°C, ó si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto" y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.		
	Análisis	Valor	Aceptable
	Aerobios mesofilos	10.000 UFC máximo	10000
	Coliformes totales	< 3 NMP/g	9
	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	<3
	E.Coli	Ausente	<100
			200
		Parámetro	
		Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
		Coliformes Totales NMP	9
		Coliformes Fecales, NMP	<3
		Recuento Estafilococo coagulasa posttva	<100
		Recuento Mohos y Levaduras	200

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio A. Bornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ligarneto Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	



GALLETA SALADA TIPO SODA

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



PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA TIPO SODA
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000296
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:		
		Componentes	Valores	
			Min	Max
		Proteína (%) en base seca	3,0	-
		pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
		Humedad (%)	-	10,0
	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2	
		Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
	Requisito	n	m	M
	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000
	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10
	Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-
	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500
	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-
	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100
		Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2		
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	No Aplica			
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 27 gramos conteniendo 3 galletas.			
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El paquete con 9 unidades mínimo de producto debe tener un Peso Neto mínimo de 250 gramos. Caja x 24 paquetes.
---------------------------	---------------------------	--

Fulla
SAJ

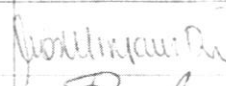
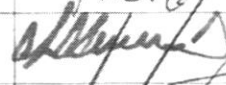
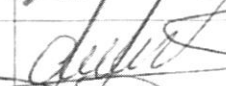
PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha	12
			

Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
Empaque	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005 Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega.


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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 2019
--	------------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	21.V.19	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodriguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	

PAN TAJADO

PROCESO																																										
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																																										
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																								
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																																								
	CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSIÓN																																							
	F01-PGN-503	No. 03	01/09/2010																																							
			Pag. 1 de 1																																							
Producto/Nombre	SIC 36051 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 450 g SIC 36052 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 460 g SIC 36053 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36054 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 500 g SIC 36055 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 600 g SIC 36056 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 650 g SIC 36057 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 700 g																																									
Género	No aplica																																									
Variiedad	No aplica																																									
Grado de Madurez	No aplica																																									
Nombre Genérico	PAN MOLDE BLANCO																																									
Descripcion del Producto	Producto homeado de textura blanda y suave.Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan debiera venir tajado.																																									
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua																																									
Requisitos Fisicoquímicos	La humedad del producto debiera ser entre 28 y 34%																																									
Requisitos Nutricionales	No aplica																																									
Otras características del producto	La miga del pan debiera ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar quada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto homeado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga debiera ser elástica,poco porosa y uniforme. La miga nose podra desmoronar. El producto debiera estar tajado x 24 rebanadas. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos																																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Análisis</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valor</th> <td></td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">10 000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁴	10 ⁵	Análisis		Valor			Aerobios mesófilos			10 000 UFC máximo		Coliformes totales			< 3 NMP/g		Estafilococo Coagulasa (+)			< 100 UFC/g		E. Coli			Ausente	
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																																									
	n	c	m	M																																						
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁴	10 ⁵																																						
Análisis		Valor																																								
Aerobios mesófilos			10 000 UFC máximo																																							
Coliformes totales			< 3 NMP/g																																							
Estafilococo Coagulasa (+)			< 100 UFC/g																																							
E. Coli			Ausente																																							
Contenido	El SIC 36051 debe tener un peso neto de 450 g El SIC 36052 debe tener un peso neto de 460 g El SIC 36053 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36054 debe tener un peso neto de 500 g El SIC 36055 debe tener un peso neto de 600 g El SIC 36056 debe tener un peso neto de 650 g El SIC 36057 debe tener un peso neto de 700 g																																									
Presentacion	SIC 36051 debe contar con 24 rebanadas SIC 36052 debe contar con 26 rebanadas SIC 36053 debe contar con 26 rebanadas SIC 36054 debe contar con 24 rebanadas SIC 36055 debe contar con 24 rebanadas SIC 36056 debe contar con 24 rebanadas SIC 36057 debe contar con 26 rebanadas																																									
Empaque	El producto esta protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha																																									
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min Protección Social 5109/2005																																									
Vida Útil	El producto debiera tener una vida útil de veinte (20) días																																									
Condiciones de Embalaje	El producto debiera entregarse embalado en canastilla limpia de plástico																																									
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en Vehículo con acta de visita sanitaria Favorable Vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																									
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res Min Protección Social No 5109/05. NTC 1363																																									
Requisito Especifico	Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (5) días, despues de su fecha de fabricación																																									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin - Certificado favorable vigente en Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin del vehículo de transporte de alimentos Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación																																									
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		12/03/2012	COD LMFT - 2481																																							

PAN HAMBURGUESA

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 37627 PAN HAMBURGUESA X 100 g SIC 37778 PAN HAMBURGUESA X 80 g
------------------------	---

Género	No aplica																								
Variedad	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	PAN HAMBURGUESA																								
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. 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	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Límite por g</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">10³</td> </tr> </tbody> </table> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Mesofilos Aerobios</td> <td style="text-align: center;">10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Coliformes Totales</td> <td style="text-align: center;">< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td style="text-align: center;"><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">E. coli</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																					
Análisis	Valor																								
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 37627 debe tener un peso neto de 100g El SIC 37778 debe tener un peso neto de 80g																								
Presentación	Canastilla x 30 unidades																								
Empaque	Bolsa de polipropileno biontado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																								
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento																								
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Específico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																								
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:																									
25/04/2013	COD LMFT - 2475																								

A. Garantía Técnica:

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

B. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

C. Término Solicitud de Pedido y de Entrega del suministro:

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

D. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6, deberán transportarse y entregarse para su traslado en cajas de cartón corrugado de primer uso, en buen estado y en cantidad suficiente, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los alimentos y la inocuidad de los mismos. Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.