

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-31	
	ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO	Versión No. 01	Página 1 de 33
		Fecha	05
			

CONTRATO DE SUMINISTRO

Número de Contrato	006-020-2021	Fecha de contrato 05 de Abril 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	HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ	
NIT	96.342.764-5	
Valor	QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS (\$549.249.242) M/CTE. incluido IVA.	
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 **HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ**, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 96.342.764, persona natural con Nit. 96.342.764-5, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUCIONES Y PRODUCTOS CAQUETÁ, con matrícula No. 45426 otorgada por la Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá, 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° 3521 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. 2021140240031663 ALRAM – OL- AYS - 14024 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-007-2021 cuyo objeto es "SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA"
5. Que el día 23 de febrero del 2021, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-007-2021, y mediante resolución N° 031 de fecha 04 de marzo de 2021, se dio apertura.

6. Que mediante lista de ofertas del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II- del día 11 de marzo de 2021, se recibió ofertas presentadas por los siguientes proponentes:

- CBC COMERCIALIZAMOS SAS
- HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ

7. Que mediante Resolución No. DR-053 del 30 de Marzo del 2021, se adjudicó el proceso correspondiente a la Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-007-2021.

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJERO DEL CONTRATO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS 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 presente contrato 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 (04) meses más.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR Y CUADRO DE PRECIOS: El valor del presente contrato asciende a la suma **QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS (\$549.249.242) M/CTE.** incluido IVA., 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	AVENA NATURAL LIQUIDA X 200 ml	UND	1	949	19%	180	1.129
2	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT X 200 ml	UND	1	N/A	N/A	N/A	1.039
3	CREMA DE LECHE ENTERA x 200 ml	UND	1	252	19%	48	300
4	LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 ML.	UND	1	998	19%	190	1.188
5	KUMIS EN BOLSA X 200 ml	UND	1	935	19%	178	1.113
6	QUESO DOBLE CREMA TAJADO x 1000 g	UND	1	N/A	N/A	N/A	5.300
7	YOGURT EN BOLSA X 200 ml	UND	1	911	19%	173	1.084
8	YOGURTH CON CEREAL X 170 G	UND	1	1644	19%	312	1.956
VALOR TOTAL							13.110

PARÁGRAFO PRIMERO: El valor aquí contemplado se entiende que 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 presente contrato 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 Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – 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

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, 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.

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 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 trámite 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 : HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ
- NIT : 96.342.764-5
- Entidad Financiera : BANCO DE OCCIDENTE
- Número de Cuenta : 500073994
- 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				¿Alcance La Ejecución Del Contrato?	Responsable Por Implementar El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Inicia El Tratamiento	Fecha Estimada En Que Se Completa El Tratamiento	Monitoreo Y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo Se Realiza El Monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	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 y/o solicitud de atención inmediata de novedades con el suministro	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	Alm- Contratista	A Partir De La Suscripción Del Contrato	Durante la ejecución	Verificación De La Información Por Medios De Comunicación	Diario
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, con acompañamiento de la Ingeniera de los alimentos. Visita al establecimiento para corroborar cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	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
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Incumplimiento del contrato y generación de trastornos en los comedores	4	3	7	Alto	Contratista – ALFM	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 48 horas	2	2	4	Bajo	SI	Contratista – Supervisor	A partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato	En la adjudicación	Por parte del Contratista estando atento por el canal de comunicación dispuesto para el fin correspondiente. Por parte de la ALFM a través de su supervisor, solicitando en los pliegos establecidos	Cada vez que se solicite el suministro

CLÁUSULA NOVENA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA**, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y enviarla para aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 “condiciones”- garantías del contrato electrónico; así:

9.1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **CIENTO NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS, CON CUARENTA CENTAVOS (\$109.849.848,40) M/CTE.**, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución.

9.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por valor de **CIENTO SESENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS CON SESENTA CENTAVOS (\$164.774.772,60) M/CTE.**, equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más contados a partir el vencimiento del plazo de ejecución.

9.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS CON DIEZ CENTAVOS (\$27.462.462,10) M/CTE.**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del presente contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, sus prorrogas y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

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

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

CLÁUSULA 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:

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 un plazo no mayor de 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.

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 (productos lácteos) 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 hiciera sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

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

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

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

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 incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuara conforme a lo dispuesto en las normas legales.

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

CLÁUSULA DÉCIMA 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: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

CLÁUSULA VIGÉSIMA 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.006-007-2021, junto con sus formularios y anexos.
- 31.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 3521 del 29 de enero de 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,

ORIGINAL FIRMADO

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA

Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia

Elaboró: **ORIGINAL FIRMADO**
Abog. Alvaro Javier Esquivel Vargas.
Tasd Grupo Contratos

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

Aprobó: **ORIGINAL FIRMADO**
TC (RA) Carlos Enrique Orduz Ojeda
Director Regional Amazonia

**ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

YOGURT

PRODUCTO / NOMBRE		YOGURT																			
REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 / 200000733																			
	Clasificación	Lácteos																			
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.																			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termophilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínima</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 -</p>	Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínima	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	Componentes	Valor																			
	Materia Grasa % m/m	Min 2.5																			
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínima	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																				
Prueba de Fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.9</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.6</td> <td>± 2.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2.8</td> <td>± 0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11.2</td> <td>± 3.3</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>81</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF - Yogurt Entero con dulce</p>	Proteína (%)	2.9	± 0.4	Humedad (%)	82.6	± 2.4	Grasas (%)	2.8	± 0.6	Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3	Calorías (kcal)	81	-					
Proteína (%)	2.9	± 0.4																			
Humedad (%)	82.6	± 2.4																			
Grasas (%)	2.8	± 0.6																			
Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3																			
Calorías (kcal)	81	-																			
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106																				

Handwritten signature

		de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: - SAP 200001763 Yogurt x 170 a 200 ml - SAP 200000734 Yogurt Bolsa 200 ml. - SAP 200000733 Yogurt Bolsa 150ml.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.

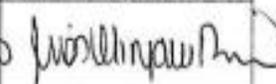
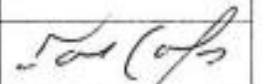
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	SAP 200001763 Producto debe estar empaçado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.
		SAP 200000734 / SAP 200000733 Producto debe estar empaçado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.	

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con
--	--

	concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SiC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MAR 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04. Mar 2020	

QUESO DOBLE CREMA

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA														
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001083 / SAP 200000629 / SAP 200000916 SAP 200001536 / SAP 200000952 / SAP 200000936													
	Clasificación	Derivados Lácteos													
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.													
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td> <td style="text-align: center;">45.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td style="text-align: center;">55.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989.	Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo							
	Requisito	Parámetro													
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo													
	Humedad % m/m	55.0 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Focales / g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.	Requisito	m	NMP Coliformes Focales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia				
Requisito	m														
NMP Coliformes Focales / g	<100														
Hongos y Levaduras / g	100														
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000														
Salmonella / 25 g	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">23.4</td> <td style="text-align: center;">± 2.9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">5.9</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">286</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	--	Calorías (kcal)	286	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	23.4	± 2.9													
Carbohidratos (%)	5.9	--													
Calorías (kcal)	286	--													
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. 														

Rdz

D

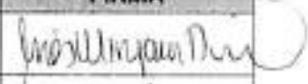
		<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	<p>SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g</p>
	Requisitos Normativos	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo. SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g</p> <p>Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
---	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP. "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

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

AVENA NATURAL LIQUIDA

PRODUCTO / NOMBRE		AVENA NATURAL LIQUIDA																								
REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720																								
	Clasificación	Lácteos																								
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.																								
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="808 676 1203 814"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Parámetro Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, % m/m</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea, % m/m</td> <td>1,4</td> </tr> </tbody> </table> NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena	Característica	Parámetro Mínimo	Materia grasa, % m/m	1,5	Proteína láctea, % m/m	1,4																		
	Característica	Parámetro Mínimo																								
	Materia grasa, % m/m	1,5																								
	Proteína láctea, % m/m	1,4																								
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="659 886 1354 1125"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>30000</td> <td>50000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/ml</td> <td>1</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E.coli, UFC/ml</td> <td>< 1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de aeróbios psicrótofos, UFC/ml</td> <td>50000</td> <td>500000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml</td> <td>200</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/ml</td> <td>< 10</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> NTC 5426 – Requisitos microbiológicos Bebida láctea con Avena	Requisito	Mínimo	Máximo	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml	30000	50000	Recuento de Coliformes, UFC/ml	1	10	Detección de Salmonella /25g	0	-	Recuento de E.coli, UFC/ml	< 1	-	Recuento de aeróbios psicrótofos, UFC/ml	50000	500000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml	200	500	Recuento de Bacillus cereus, UFC/ml	< 10	-
	Requisito	Mínimo	Máximo																							
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml	30000	50000																								
Recuento de Coliformes, UFC/ml	1	10																								
Detección de Salmonella /25g	0	-																								
Recuento de E.coli, UFC/ml	< 1	-																								
Recuento de aeróbios psicrótofos, UFC/ml	50000	500000																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml	200	500																								
Recuento de Bacillus cereus, UFC/ml	< 10	-																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																									
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																									
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.																									
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.																								
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto																								

Transporte y Almacenamiento	técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
Vida Útil	Minima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION														
	SUBPROCESO	SELECCION ABREVIADA SOLA DE PRODUCTOS														
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO														
CODIGO	VERSION	FICHA VERSION	Pág. 1 de 1													
R01-POS-022	03	03/2020														
Producto/Nombre	SIC LECHE ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA X 200 mL															
REQUISITO	DESCRIPCION															
Género	No aplica															
Variedad	No aplica															
Grado de Madurez	No aplica															
Nombre Genérico	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA LARGA VIDA SABORIZADA															
Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/88 o aquella que la deroga.															
Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente															
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 3.0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Adicor como ácido láctico % m/m</td> <td>0.12 – 0.16</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatas</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Peroxidasa</td> <td>In planta</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Mín 3.0	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Adicor como ácido láctico % m/m	0.12 – 0.16	Prueba de Fosfatas	Negativo	Prueba de Peroxidasa	In planta
Componentes	Valor															
Materia Grasa % m/m	Mín 3.0															
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0															
Adicor como ácido láctico % m/m	0.12 – 0.16															
Prueba de Fosfatas	Negativo															
Prueba de Peroxidasa	In planta															
Requisitos Nutricionales	No aplica															
Otras características del producto	La prueba de estabilidad comercial para lácteos Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UHT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>H</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios, UFCO,1 ml</td> <td>0</td> <td>< 1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	H	C	Recuento de microorganismos aerobios, UFCO,1 ml	0	< 1	-	0		
Requisito	n	m	H	C												
Recuento de microorganismos aerobios, UFCO,1 ml	0	< 1	-	0												
Contenido	El SIC debe tener un contenido neto de 200 mL.															
Presentación	El producto deben venir embalado por 50 unidades en canastilla plástica.															
Empaque	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos y que permitan un cierre hermético. Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/Atm/m</th> <th colspan="2">Transmisión de la luz % ind.</th> </tr> <tr> <th>a 600 nm</th> <th>a 650 nm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< 200</td> <td>< 2</td> <td>< 0</td> </tr> </tbody> </table>				Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /Atm/m	Transmisión de la luz % ind.		a 600 nm	a 650 nm	< 200	< 2	< 0				
Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /Atm/m	Transmisión de la luz % ind.															
	a 600 nm	a 650 nm														
< 200	< 2	< 0														
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5106/2005.															
Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de: 45 días															
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 50 unidades.															
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón que posea Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte, con concepto FAVORABLE. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1419 última Actualización, Decreto 818 de 2008, Resolución Min. Salud 2310 de 1988. El producto debe tener registro sanitario vigente.															
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con máximo (15) quince días después de su fecha de fabricación. El producto debere ser entregado mínimo en los siguientes sabores: Vainilla, Chocolate y Fresa.															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificación HACCP Vigente de la planta de procesamiento. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 18/04/2011		CODIGO LMFT														

KUMIS

PRODUCTO / NOMBRE		KUMIS																			
REQUISITOS GENERALES	Código	200001739 / 200000750																			
	Clasificación	Derivados Lácteos																			
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.																			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa, % m/m</td> <td>Mínimo 2,5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos, % m/m</td> <td>Mínimo 7,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico, % m/m</td> <td>0,60 – 1,20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.</p>	COMPONENTES	VALOR	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0	Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 – 1,20	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	COMPONENTES	VALOR																			
	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5																			
	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0																			
	Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 – 1,20																			
	Prueba de Fosfatasa	Negativa																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.</p>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																				
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml SAP 200001739 x 150 a 200 ml SAP 200000750 x 1000 ml.																				
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.																				

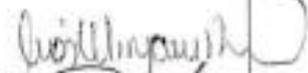
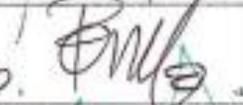
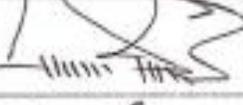
EMg

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
--	---

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 <p>  Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>Av. 10 de Agosto 1000 - QUITO - ECUADOR</small> <small>Teléfono: 02 254 4000</small> </p>

LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

PRODUCTO / NOMBRE		LECHE ENTERA LIQUIDA UHT																														
REQUISITOS GENERALES	Código	200000403 / 200001740 / 200000407 / 200001005																														
	Clasificación	Bebida																														
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.																														
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT, Decreto 616 de 2006</p>	Parámetro	Min	Máx	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasa		Negativo	Fosfatasa		Negativo	Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510	Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530
	Parámetro	Min	Máx																													
	Grasa %m/v	3.0																														
	Extracto Seco Total %m/m	11.20																														
	Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20																														
	Peroxidasa		Negativo																													
Fosfatasa		Negativo																														
Densidad 15 / 15°C g/ml	1.0295	1.033																														
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																														
Índice Crioscópico °C	-0.540	-0.510																														
Índice Crioscópico °H	-0.560	-0.530																														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3</p>	REQUISITO	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	
REQUISITO	n	m	M	C																												
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1																												
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	<p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm³ / m² / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm</p>																															
Contenido	<p>SAP 200000403 / 200001740 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000407 / 200001005 el producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml</p>																															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.																															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 20000403 / SAP 200001740 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 20000407 / SAP 200001005 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente; Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Físicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-may-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Comando en Jefe de la Fuerza Logística de las Fuerzas Armadas y Armadas Militares Calle 10 de Mayo 270

YOGURTH CON CEREAL

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

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

[Handwritten Signature]

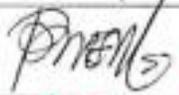
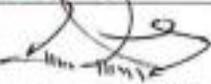
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario vigente - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - 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 ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

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

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

CREMA DE LECHE ENTERA

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA	
REQUISITOS GENERALES	Código	200000220/ 200001649 /200000221 / 200000833 / 200002133
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">< 48</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %</td> <td style="text-align: center;">5,5</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissel</td> <td style="text-align: center;">22</td> <td style="text-align: center;">32</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 - NTC 930 (última actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48	Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	—	Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	—	0,2	Índice de Reichert Meissel	22	32	Fosfatasa	Negativa						
	Requisitos	Mínimo	Máximo																						
	Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48																						
	Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	—																						
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	—	0,2																							
Índice de Reichert Meissel	22	32																							
Fosfatasa	Negativa																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Crema Pasteurizada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">4×10^7</td> </tr> <tr> <td>Recuento en placa coliformes, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para crema de leche Pasteurizada - NTC 930</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Crema UHT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">< 1</td> </tr> <tr> <td>Recuento en placa coliformes, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para crema de leche UHT - NTC 930 (Última Actualización)</p>	Requisito	Crema Pasteurizada	Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^7	Recuento en placa coliformes, UFC/g	10	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g	100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	Ausencia	Requisito	Crema UHT	Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1	Recuento en placa coliformes, UFC/g	—	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g	—	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	—
Requisito	Crema Pasteurizada																								
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^7																								
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g	100																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	Ausencia																								
Requisito	Crema UHT																								
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1																								
Recuento en placa coliformes, UFC/g	—																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa, positiva, UFC/g	—																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	—																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos																								

PN



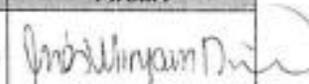
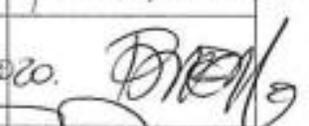
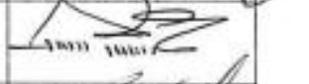
	del producto	permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.
	Contenido	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																														
1	Versión Inicial.																														
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toma como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de :</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <tr><td>Materia grasa % máx. mínimo</td><td>30.0</td></tr> <tr><td>Sólidos lácteos no grasos % máx. mínimo</td><td>5.0</td></tr> <tr><td>Acidez como ácido láctico % máx. máximo</td><td>125</td></tr> <tr><td>Índice de Reichert Meissel</td><td>22-32</td></tr> <tr><td>Prueba de fenólica</td><td>Negativa</td></tr> <tr><td>en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada</td><td>En planta</td></tr> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %</td> <td>35</td> <td>< 48</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %</td> <td>5,5</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %</td> <td>—</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissel</td> <td>22</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>Fenolética</td> <td colspan="2">Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP. Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días. en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.</p>	Materia grasa % máx. mínimo	30.0	Sólidos lácteos no grasos % máx. mínimo	5.0	Acidez como ácido láctico % máx. máximo	125	Índice de Reichert Meissel	22-32	Prueba de fenólica	Negativa	en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada	En planta	Requisitos	Mínimo	Máximo	Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48	Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	—	Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	—	0,2	Índice de Reichert Meissel	22	32	Fenolética	Negativa	
Materia grasa % máx. mínimo	30.0																														
Sólidos lácteos no grasos % máx. mínimo	5.0																														
Acidez como ácido láctico % máx. máximo	125																														
Índice de Reichert Meissel	22-32																														
Prueba de fenólica	Negativa																														
en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada	En planta																														
Requisitos	Mínimo	Máximo																													
Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48																													
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5,5	—																													
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	—	0,2																													
Índice de Reichert Meissel	22	32																													
Fenolética	Negativa																														

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

A. Garantía Técnica:

El contratista deberá reponer o cambiar aquellos productos **lácteos**, que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el 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 **48 horas, 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 **CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO**, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos 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.