



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	
		Fecha.	08

Florencia, 12 de Abril de 2021

Señor:

PUENTES DIEGO FABIAN

CC. No. 17.690.969 de Florencia – Caquetá

PRODUCTOS COMMAIZ

Nit: 17.690.969 -2

Dirección: Carrera 1ª No 22-241 Barrio Cunday

Celular: 3125953240

E-mail: productoscommaiz@hotmail.com

Florencia Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-024 de 2021

Contrato de Prestación de Servicios No. 006-023-2021

OBJETO: SUMINISTRO DE AREPAS PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

- 1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 6321 del 19 de Marzo de 2021, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DE RIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS por valor de VEINTE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS (\$20.556.720) M/CTE, EXPEDIDO POR EL PROFESIONAL DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.
- 2. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El suministro deberá efectuarse a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución de la presente aceptación hasta el **31 de diciembre de 2021** y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.
- 3. PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-16			
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 2 de 14		
		Fecha.	08		03

4. LUGAR DE EJECUCIÓN: La entrega de los bienes y/o elementos deberá efectuarse en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato

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 VÍA LA SIBERIA San Vicente del Caguán - Caquetá	San Vicente del Caguán- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

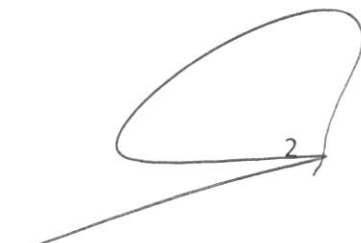
NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se 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 futuro 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.



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	
		Fecha:	08 03 2018

5. VALOR ACEPTADO: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de VEINTE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS (\$20.556.720) M/CTE, incluido IVA gastos, contribuciones y deducciones a que haya ocasión con la celebración de la respectiva aceptación de oferta. El cual será ejecutado conforme los siguientes precios:

CUADRO DE PRECIOS



ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Valor Unitario Sin IVA	Valor IVA	Valor Total Incluido IVA
1	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL *40g	UNIDAD	1	\$195	N/A	\$195
2	AREPA DE MAIZ BLANCO RELLENA DE QUESO *80g.	UNIDAD	1	\$638	N/A	\$638
VALOR TOTAL						\$833

6. 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 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-16		
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00		Página 4 de 14
		Fecha.		08

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

- Endoso Factura o equivalente.
- Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- 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 certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a noventa (90) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o 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.



NOTA 3: 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.

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

- Nombre : DIEGO FABIAN PUENTES
- NIT : 17.690.969-2
- Entidad Financiera : BANCO CAJA SOCIAL
- Número de Cuenta : 24019883205
- Tipo de Cuenta : AHORROS

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.

- GARANTIAS:** Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP II, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS**

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	
		Fecha.	08 03 2018

MILITARES NIT:800117190-7, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. CUMPLIMIENTO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **DOS MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$2.055.672)**, equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por la suma de **DOS MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$2.055.672)**, equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.


7.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **UN MILLÓN VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE., (\$1.027.836)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.



PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. OBLIGACIONES: 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. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. 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.
- d. 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.




PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO	Código: CT-FO-16				
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 6 de 14			
		Fecha.	08			03

- e. 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.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. 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
- h. 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.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para el suministro.
- k. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- l. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- m. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- n. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- o. Guardar total reserva de la información que por razón del suministro y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- p. 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.
- q. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- r. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- s. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- t. 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.
- u. 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".

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:



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00	Página 7 de 14
		Fecha.	08
			2018





- 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 (AREPAS) 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.

9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del Tasd. Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PARÁGRAFO – 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 la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: EI CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta 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 causal de terminación de la misma.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-16		
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00		Página 8 de 14
		Fecha.		08

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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 objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

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

11. 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 del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

12. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: 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 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.

13. EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: La presente comunicación de aceptación 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 con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.

14. SANCIONES: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:


- **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL 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 a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.
- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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.

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

8



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 9 de 14
Fecha.		08	03
		2018	

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

- 15. PENA PECUNIARIA:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, 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 simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 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.

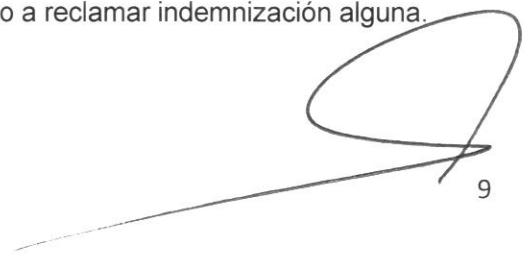
- 16. PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se 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 pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.



PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

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

- 17. PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
- 18. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta 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, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00 Fecha. 08 03 2018	Página 10 de 14
			

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena 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 documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. 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 del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

- 19. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta 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.
- 20. 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 la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, 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 aceptado 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 hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo 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) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación 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 del proceso contractual.

- 21. 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.

- 22. ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN:** La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-16		
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	Versión No. 00		Página 11 de 14
		Fecha.		08

- 23. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación 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.
- 24. RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, 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 de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.
- 25. REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:
- Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
 - Registro presupuestal.
 - 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.
- 26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO:** Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

TC (RA) CARLOS ENRIQUE ORDUZ OJEDA
 Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia

Elaboro: Adm. F. Gladys Uribe Correa
 Tasd Gestión Contractual

Reviso: Abg. Alvaro Javier Esquivel Vargas.
 Profesional Defensa Gestión Contractual

Aprobó: TC (RA) Carlos Enrique Orduz O.
 Director Regional Amazonia



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

Código: CT-FO-16

Versión No. 00

Página 12 de 14

Fecha.

08

03

2018



Anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro de los bienes deberá efectuarse conforme a los siguientes requerimientos técnicos

AREPA CON QUESO

PRODUCTO/NOMBRE																																																																																			
SIC 34588 AREPA RELLENA DE QUESO PRECOCIDA(S) REFRIGERADA(S) x 80 g SIC 34400 AREPA RELLENA DE QUESO PRECOCIDA(S) REFRIGERADA(S) x 100 g SIC 34401 AREPA RELLENA DE QUESO PRECOCIDA(S) REFRIGERADA(S) x 200 g																																																																																			
<table border="1"> <tr> <th>GENERO</th> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <th>VARIEDAD</th> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <th>GRADO DE MADUREZ</th> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <th>NOMBRE GENÉRICO</th> <td>AREPAS RELLENAS DE QUESO PRECOCIDAS</td> </tr> <tr> <th>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</th> <td>El producto es una masa de maíz blanco que es enriquecida con la adición de mantequilla y azúcar, luego el producto es relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de precocido.</td> </tr> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <td>Maíz blanco, leche, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.</td> </tr> <tr> <th>REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS</th> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <th>REQUISITOS NUTRICIONALES</th> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <th>OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</th> <td> El maíz utilizado en la fabricación de las arepas deberán cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El queso utilizado en la elaboración de las arepas deberá cumplir con la NTC 750 y la Resolución 1804 de 1989. La mantequilla utilizada en la elaboración de las arepas debe cumplir con NTC 734. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El contenido de Aflatoxinas (µg/kg) puede ser de máximo 10 µg/kg. El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Como control a 24 h - 48 h post producción</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmoneles spp. (2g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <th>CONTENIDO</th> <td> El SIC 34399 debe tener un peso neto de 80 gramos. El SIC 34400 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 34401 debe tener un peso neto de 200 gramos. </td> </tr> <tr> <th>PRESENTACIÓN</th> <td>El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.</td> </tr> <tr> <th>EMPAQUE</th> <td>El producto debe empacarse en material de grado alimentario de primer uso, que proteja el producto.</td> </tr> <tr> <th>ROBILADO</th> <td>Le robilado debe cumplir con la resolución 5109 de 2005.</td> </tr> <tr> <th>VIDA ÚTIL</th> <td>El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días</td> </tr> <tr> <th>CONDICIONES DE EMBALAJE</th> <td>El producto deber entregarse en condiciones de refrigeración (0 - 4 °C) que aseguren la conservación del producto. El producto deberá entregarse en canastillas plasticas que aseguren la inocuidad y conservación del producto.</td> </tr> <tr> <th>CONDICIONES DE TRANSPORTE</th> <td>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</td> </tr> <tr> <th>REQUISITOS NORMATIVOS</th> <td>Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005, NTC 5372.</td> </tr> <tr> <th>REQUISITO ESPECÍFICO</th> <td>El proveedor debe estar certificado con: Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE.</td> </tr> <tr> <th>CERTIFICACIONES Y/O REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR</th> <td>El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autoriza para el transporte de alimentos.</td> </tr> </table>	GENERO	No aplica	VARIEDAD	No aplica	GRADO DE MADUREZ	No aplica	NOMBRE GENÉRICO	AREPAS RELLENAS DE QUESO PRECOCIDAS	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto es una masa de maíz blanco que es enriquecida con la adición de mantequilla y azúcar, luego el producto es relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de precocido.	INGREDIENTES	Maíz blanco, leche, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.	REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	No aplica	REQUISITOS NUTRICIONALES	No aplica	OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El maíz utilizado en la fabricación de las arepas deberán cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El queso utilizado en la elaboración de las arepas deberá cumplir con la NTC 750 y la Resolución 1804 de 1989. La mantequilla utilizada en la elaboración de las arepas debe cumplir con NTC 734. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El contenido de Aflatoxinas (µg/kg) puede ser de máximo 10 µg/kg. El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Como control a 24 h - 48 h post producción</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmoneles spp. (2g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	n	c	m	M	Mohos y levaduras (UFC/g)	5	1	100	1.000	Escherichia coli (UFC/g)	5	0	Ausente	-	Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)	5	2	100	1.000	Bacillus cereus (UFC/g)	5	2	100	1.000	Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	2	1.000	10.000	Como control a 24 h - 48 h post producción					Microorganismo	n	c	m	M	Salmoneles spp. (2g)	5	0	Ausente	-	CONTENIDO	El SIC 34399 debe tener un peso neto de 80 gramos. El SIC 34400 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 34401 debe tener un peso neto de 200 gramos.	PRESENTACIÓN	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.	EMPAQUE	El producto debe empacarse en material de grado alimentario de primer uso, que proteja el producto.	ROBILADO	Le robilado debe cumplir con la resolución 5109 de 2005.	VIDA ÚTIL	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días	CONDICIONES DE EMBALAJE	El producto deber entregarse en condiciones de refrigeración (0 - 4 °C) que aseguren la conservación del producto. El producto deberá entregarse en canastillas plasticas que aseguren la inocuidad y conservación del producto.	CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.	REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005, NTC 5372.	REQUISITO ESPECÍFICO	El proveedor debe estar certificado con: Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE.	CERTIFICACIONES Y/O REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR	El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autoriza para el transporte de alimentos.
GENERO	No aplica																																																																																		
VARIEDAD	No aplica																																																																																		
GRADO DE MADUREZ	No aplica																																																																																		
NOMBRE GENÉRICO	AREPAS RELLENAS DE QUESO PRECOCIDAS																																																																																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto es una masa de maíz blanco que es enriquecida con la adición de mantequilla y azúcar, luego el producto es relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de precocido.																																																																																		
INGREDIENTES	Maíz blanco, leche, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.																																																																																		
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	No aplica																																																																																		
REQUISITOS NUTRICIONALES	No aplica																																																																																		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El maíz utilizado en la fabricación de las arepas deberán cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El queso utilizado en la elaboración de las arepas deberá cumplir con la NTC 750 y la Resolución 1804 de 1989. La mantequilla utilizada en la elaboración de las arepas debe cumplir con NTC 734. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El contenido de Aflatoxinas (µg/kg) puede ser de máximo 10 µg/kg. El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Como control a 24 h - 48 h post producción</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmoneles spp. (2g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	n	c	m	M	Mohos y levaduras (UFC/g)	5	1	100	1.000	Escherichia coli (UFC/g)	5	0	Ausente	-	Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)	5	2	100	1.000	Bacillus cereus (UFC/g)	5	2	100	1.000	Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	2	1.000	10.000	Como control a 24 h - 48 h post producción					Microorganismo	n	c	m	M	Salmoneles spp. (2g)	5	0	Ausente	-																																					
Microorganismo	n	c	m	M																																																																															
Mohos y levaduras (UFC/g)	5	1	100	1.000																																																																															
Escherichia coli (UFC/g)	5	0	Ausente	-																																																																															
Estafilococos aureus (conjunta positiva) (UFC/g)	5	2	100	1.000																																																																															
Bacillus cereus (UFC/g)	5	2	100	1.000																																																																															
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	2	1.000	10.000																																																																															
Como control a 24 h - 48 h post producción																																																																																			
Microorganismo	n	c	m	M																																																																															
Salmoneles spp. (2g)	5	0	Ausente	-																																																																															
CONTENIDO	El SIC 34399 debe tener un peso neto de 80 gramos. El SIC 34400 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 34401 debe tener un peso neto de 200 gramos.																																																																																		
PRESENTACIÓN	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																																																																																		
EMPAQUE	El producto debe empacarse en material de grado alimentario de primer uso, que proteja el producto.																																																																																		
ROBILADO	Le robilado debe cumplir con la resolución 5109 de 2005.																																																																																		
VIDA ÚTIL	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días																																																																																		
CONDICIONES DE EMBALAJE	El producto deber entregarse en condiciones de refrigeración (0 - 4 °C) que aseguren la conservación del producto. El producto deberá entregarse en canastillas plasticas que aseguren la inocuidad y conservación del producto.																																																																																		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																																																																		
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005, NTC 5372.																																																																																		
REQUISITO ESPECÍFICO	El proveedor debe estar certificado con: Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE.																																																																																		
CERTIFICACIONES Y/O REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR	El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autoriza para el transporte de alimentos.																																																																																		


PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO			Código: CT-FO-16			
	ACEPTACIÓN DE OFERTA			Versión No. 00			
				Fecha.		08	03

AREPA SIN SAL

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

Producto/Nombre	SIC 37647 AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 25 g SIC 37648 AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 40 g SIC 37779 AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 100 g SIC 37780 AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 80 g
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Género	No Aplica																
Variedad	No Aplica																
Grado de Madurez	No Aplica																
Nombre Genérico	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL																
Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.																
Ingredientes	Maíz blanco y margarina.																
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ítem Evaluado</th> <th style="text-align: center;">Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td style="text-align: center;"><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia
Ítem Evaluado	Requisito																
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																
Contenido	El SIC 37647 debe pesar 25 g. El SIC 37648 debe pesar 40 g. El SIC 37779 debe pesar 100 g. El SIC 37780 debe pesar 80 g.																
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto.																
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote.																
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días																
Condiciones de Embalaje	El producto debe entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.																
Condiciones de Transporte	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 y 4°C. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997. Res. Min protección social 5109 de 2005.																
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado máximo tres (3) días después de su fecha de fabricación.																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnóstico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE . El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-16	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA	
		Versión No. 00	Página 14 de 14
Fecha.		08	03
		2018	

Nota 1. Garantía Técnica:

El contratista deberá reponer o cambiar aquellos **AREPAS** (en sus diferentes presentaciones), que no cumpla 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.

Nota 2. Canal de Comunicación para solicitud de pedido:

El contratista dispondrá de un correo electrónico exclusivo para la solicitud de pedido de los bienes objeto del contrato, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

Nota 3. Término Solicitud de Pedido y de Suministro:

La solicitud de suministro se efectuará con una antelación **NO INFERIOR a 24 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.

Nota 4. 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.