

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-31	
	MINUTA CONTRATO	Versión No. 00	Página 1 de 69
		Fecha	09
			

CONTRATO DE SUMINISTRO No.014-019-2021	
CONTRATANTE	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente.
CONTRATISTA	GRUPO EMPRESARIAL BYM SAS
NIT No.	900.379373-4
Representante Legal	Orlando Javier Bermudez Molina
C.C	94.329.055 de Palmira (V)
DIRECCIÓN	Carrera 30 # 53-20
TELEFONO	317-6361874
EMAIL	orlandobermudez@gmail.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 014-013-2021
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".
VALOR DEL CONTRATO	MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 1.000.000.000) INCLUIDO IVA SI HAY LUGAR
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número número 5021 del 09 de febrero de 2021

Entre los suscritos: Señor **Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ**, mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No. 79.383.045 de Bogotá D.C. en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante la Resolución No. 2225 del 30 de octubre de 2017 debidamente facultado para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGISTICA** y por la otra el **SEÑOR ORLANDO JAVIER BERMUDEZ MOLINA**, también mayor de edad, vecino de Palmira (Valle), identificado con cédula de ciudadanía No. 94.329.055 de Palmira (V), actuando en Calidad de Representante Legal de **GRUPO EMPRESARIAL BYM SAS**, con NIT. **900.379373-4** y Matrícula Mercantil No.92468 de fecha 31 de Agosto de 2010, de la Cámara de Comercio de Palmira, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previa las siguientes consideraciones:

Que se elaboró el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con la normatividad vigente

1. Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso.
2. Que se dio cumplimiento a la Normatividad Legal Vigente.
3. Se suscribió el Contrato Interadministrativo entre el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es el Abastecimiento de Estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las Unidades Militares del Ejército Nacional por parte de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

4. Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato en especial las contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y demás normas concordantes.
5. Que mediante Resolución de Apertura No.049 de fecha cinco (5) de marzo de 2021, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para contratar el "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".
6. Que efectuados los estudios y evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, 1882 de 2018 y demás normas vigentes, se recomienda adjudicar la Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica N° 014-013-2021", al señor **ORLANDO JAVIER BERMUDEZ MOLINA Representante Legal de GRUPO EMPRESARIAL BYM SAS** por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 1.000.000.000) INCLUIDO IVA SI HAY LUGAR** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la Contratación, es procedente la celebración del presente Contrato el cual se registrá por las Cláusulas que a continuación se enuncian:
7. **CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA se compromete para con la Agencia Logística al "SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".De acuerdo a lo pactado en el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-013-2021; hasta por el monto del valor del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas en la propuesta presentada por el Contratista, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. Todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 5021 del 09 de febrero de 2021, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA** Por valor de **MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.000.000.000) INCLUIDO IVA EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.**

PRESUPUESTO OFICIAL: de **MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.000.000.000) INCLUIDO IVA**, con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.5021 de fecha 2021-02-09.

CUADRO DE PRECIOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA (2)	VALOR IVA (3)	VALOR UNITARIO CON IVA (2+3)=4
1	AGUACATE	KG	3.676	0	3.676
2	AJO	KG	4.351	0	4.351
3	ARRACACHA	KG	1.507	0	1.507
4	BANANO 120-130 gr c/u	UN	529	0	529
5	CEBOLLA CABEZONA	KG	1.617	0	1.617
6	CEBOLLA LARGA	KG	1.689	0	1.689
7	CILANTRO	KG	1.442	0	1.442
8	CIMARRON	KG	1.796	0	1.796
9	CHAMPIÑONES	KG	11.633	0	11.633
10	ESPINACA	KG	2.205	0	2.205
11	GUAYABA	KG	1.254	0	1.254

12	GUASCA	KG	1.871	0	1.871
13	HABICHUELA	KG	1.960	0	1.960
14	LECHUGA BATAVIA	KG	787	0	787
15	LIMÓN	KG	1.346	0	1.346
16	LULO	KG	2.130	0	2.130
17	MARACUYA	KG	1.756	0	1.756
18	MAZORCA	KG	939	0	939
19	MORA	KG	2.853	0	2.853
20	PAPA AMARILLA	KG	1.800	0	1.800
21	PAPA PASTUSA	KG	932	0	932
22	PEPINO	KG	1.311	0	1.311
23	PEREJIL	KG	2.195	0	2.195
24	PIMENTÓN	KG	1.309	0	1.309
25	PIÑA	KG	1.449	0	1.449
26	PLÁTANO	KG	1.107	0	1.107
27	REMOLACHA	KG	1.514	0	1.514
28	REPOLLO	KG	887	0	887
29	TOMATE CHONTO	KG	2.343	0	2.343
30	TOMATE DE ÁRBOL	KG	1.682	0	1.682
31	YUCA	KG	1.009	0	1.009
32	ZANAHORIA	KG	1.308	0	1.308
33	MANZANA 120-130 gr c/u	UN	812	0	812
34	PAPAYA	KG	1.200	0	1.200
35	MANGO	KG	1.321	0	1.321
36	FRESAS	KG	3.206	0	3.206
37	PERA 120-130 gr c/u	UN	935	0	935
38	NARANJAS	KG	895	0	895
39	MANDARINAS 120-130 gr c/u	UN	277	0	277
40	NARANJAS 120-130 gr c/u	UN	211	0	211

	IVA %	0%
	VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$1.000.000.000 ⁰⁰

NOTA: PERTENECE AL REGIMEN COMUN

NOTA: Tener en cuenta los gramajes y/o unidades de medida mencionados en la descripción de los ítems relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente.

NOTA 1: los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor y con el acompañamiento de una ingeniera de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta los cuales pueden variar en el gramaje establecido en el contrato interadministrativo de alimentación previa aprobación de las unidades militares y aceptado con el menú firmado.

NOTA 2: Los pesos de los productos determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos, Serán un marco de referencia.

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

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

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

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

NOTA 1: Las entregas se harán de **LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas** de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

2.6 CLAUSULA SEGUNDA- PLAZO DE EJECUCION: El plazo para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto.

CLÁUSULA TERCERA -PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración de este contrato es de Cuatro (4) meses, contados a partir del día hábil siguiente al vencimiento del plazo de ejecución. En caso de prorrogarse el plazo de ejecución se amplía la duración del contrato, que siempre será el plazo de ejecución más cuatro (4) meses.

CLÁUSULA CUARTA - VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.000.000.000) INCLUIDO IVA SI HAY LUGAR**

Dicho valor se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal número No. **5021 del 09 de febrero de 2021**, con el siguiente rubro identificación **PRESUPUESTAL A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA** Por valor de **MIL MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.000.000.000) INCLUIDO IVA SI HAY LUGAR** EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, DE LA SIGUIENTE MANERA:

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
VIVCOM Víveres comedores	A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	Propios	20	CSF

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

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

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

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

- a) Ingreso de los productos en el sistema SAP - MIGO.
- b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
- d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Adres y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
- e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: factura_suroccidente@agencialogistica.gov.co
- f) Informe de supervisión.
- g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago, y el cual contenga:
 - Nombre o Razón Social
 - Numero de Nit.
 - Entidad Financiera
 - Número de cuenta
 - Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

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

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

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

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

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

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, NO SE PODRÁN ENDOSAR, La Vigencia de la Resolución de Facturación son de dos (02) años.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al entero para poder realizar la adjudicación

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

Nota 6: El proveedor debe aportar cada mes actualizada la certificación bancaria, certificación de aportes y Planilla de aportes a la seguridad social.

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

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

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

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

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

- Nombre o Razón Social: **GRUPO EMPRESARIAL BYM SAS**
- Número de Nit: 900379373-4
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA S.A.
- Número de Cuenta: 76016594144
- Clase de Cuenta: Ahorros

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo al circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

- 7.1. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:
- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.

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

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS

8.1 POR EL CONTRATISTA.

8.2 RIESGOS POR PERDIDA DEL BIEN: La pérdida, destrucción, deterioro o robo del objeto del presente contrato, estará a cargo del Contratista hasta la suscripción del acta de recibo a satisfacción, salvo que la administración este en mora de recibirlo.

8.3 RIESGOS DE TRANSPORTE DEL BIEN: Referente al traslado de los bienes objeto del contrato hasta el lugar de entrega final, así como el pago de las primas de los seguros de transporte por robo, destrucción y/o pérdida de los mismos, factores que en caso de ocurrencia deberán ser asumidos por cuenta y riesgo del contratista.

8.4 OTROS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista

4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento o en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	SI	Entidad
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	SI	Entidad

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

9.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por valor de TRECIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$300.000.000) valor equivalente al 30% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo una (1) y de las prórrogas a las (6) que hubiere lugar y hasta la liquidación del contrato y seis (06) meses más.

9.2. CALIDAD DEL SUMINISTRO: Por valor de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$500.000.000) valor equivalente al 50% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (06) meses más.

9.3. DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por valor de CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000) valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA –

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

10.1.3 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.

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

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

10.1.6 Presentar las facturas originales una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias. Del mismo modo debe cargarlas en la Plataforma SECOP II.

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

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

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

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

10.1.11 Entregar el producto a satisfacción y si existiera alguna novedad con respecto al producto informarla de inmediato al supervisor del contrato, quien elevara la petición al Director Regional, así mismo si se produjese un defecto en la calidad del producto asegurar su cambio dentro de las 48 horas al conocimiento del hecho.

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

10.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

El Contratista debe garantizar:

- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la regional en caso de requerirse.
- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Suroccidente para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- B) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- D) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.

- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II
- m) Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- n) Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- o) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- p) El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- q) Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de Circularización programada por la entidad.
- u) El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

NOTAS GENERALES

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

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

Nota 3: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 4: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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

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

10.3 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.3.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA DECIMA TERCERA –SUPERVISIÓN y/o INTERVENTORIA: El control, vigilancia y desarrollo del presente Contrato estará ejercida por el Técnico de Catering de la Regional Suroccidente de la Agencia Logística y de las Fuerzas Militares y como supervisores locales del contrato los administradores de los Comedores de tropa de la BR,3,8,23 y 29; y por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del contrato y sus funciones serán las previstas en la Normatividad Legal vigente y además las siguientes:

- La responsabilidad como supervisor inicia a partir del acta de notificación y termina con la liquidación del contrato.
- Debe conocer plenamente el objeto del contrato, naturaleza y parámetros legales, administrativos, financieros, técnicos y especificaciones técnicas, sobre las cuales debe efectuar control y seguimiento.
- Evidenciar que la garantía que ampara el cumplimiento del objeto contractual se encuentre vigente, durante la ejecución del contrato y hasta más allá de acuerdo a las exigencias del mismo.
- Cuando el Ordenador del Gasto lo requiera, debe emitir recomendaciones para adoptar decisiones sobre conceptos técnicos y especificaciones técnicas que impliquen modificaciones en el contrato, verificando que todo cambio se encuentre amparado por la póliza de cumplimiento.
- Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales, parafiscales (en caso de ser persona jurídica) y/o seguridad social de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante todo el tiempo que se encuentre vigente el plazo de ejecución mes a mes,
- Verificar el estricto cumplimiento de las obligaciones del contratista dentro de los términos, plazos y condiciones estipuladas en el contrato, referidas a lo administrativo, jurídico y financiero.
- Vigilar la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato durante todo el tiempo que se encuentre vigente y su función solo caducará una vez haya suscrito el acta de liquidación que le ponga fin a las obligaciones pactadas por las partes.
- Exigir el total cumplimiento de entrega de lo pactado en el contrato y recomendar su modificación, cuando por razones administrativas o la naturaleza del contrato se haga necesario.
- Debe coordinar con el almacenista la recepción de los bienes y el alta de almacén, dentro del periodo contable del registro de entrada en el almacén y obligación (SI APLICA).
- Informar de manera inmediata a la Dirección de Contratos - Ordenador del Gasto, cualquier acto durante la ejecución del contrato, que perjudique los intereses de la Nación o la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, para que

- así mismo coadyuve a la implementación de acciones correctivas y/o sanciones de apremio para los contratistas incumplidos, si es del caso.
- Formular objeciones sustentadas por escrito, cuando se presente desacuerdo en la ejecución del contrato, sobre aspectos legales, técnicos y especificaciones técnicas.
 - Presentar informe de supervisión del contrato designado a la Dirección de Contratos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes; tomando como fecha de inicio la legalización del contrato, considerando los parámetros administrativos, legales, técnicos y financieros expresos en el correspondiente formato, con el fin de que el Ordenador del Gasto pueda ejercer un seguimiento oportuno a la ejecución contractual.
 - Cuando los informes de supervisión sean presentados a la Dirección de Contratos para pagos, debe aclarar que el contratista CUMPLE o NO CUMPLE con las obligaciones contractuales pactadas, de igual forma recomendar el pago, señalando la cuantía. Cargar la correspondiente información en el SECOP II
 - Elaborar acta de recibo parcial o final a satisfacción dejando constancia de quienes asistieron a la recepción de los bienes y quienes firmaron la misma, con indicación del monto avalado para el trámite de pago respectivo. Así mismo, relacionando el alta de almacén y balance resumido del contrato.
 - Informar oportunamente cuando se realice cambio de supervisión o se presenten novedades de permiso, vacaciones, incapacidades que no permitan seguir con la actividad de supervisión.
 - Solicitar asesoría a la Dirección de Contratos, sobre cualquier inquietud que se presente durante la ejecución contractual (técnico, legal, administrativo, financiero) en el desarrollo de sus funciones como supervisor cuando lo considere necesario.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el Contrato derivado del presente proceso de selección, la respectiva comunicación se hará Mediante oficio.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR: El supervisor y/o interventor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

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

- 19.1. MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de incumplimiento y hasta por treinta (30) días hábiles.
- 19.2. MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del presente contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la cláusula penal pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas del presente contrato, evento en el cual el **CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de cláusula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil. No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

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

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

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

El pago de las multas a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. Para tal efecto EL **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUROCCIDENTE** para hacer los descuentos correspondientes. **PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Esta sanción puede hacerse efectiva por parte de **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL**

SUROCCIDENTE, no sólo para la obligación de entregar los bienes, servicios y obras, sino para las demás obligaciones contractuales, especialmente si se trata de la obligación por parte del CONTRATISTA de suscribir las adiciones y/o modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas. Del mismo modo hacer el respectivo cargue en la plataforma SECOP II

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES:

Durante la ejecución del contrato, **EL CONTRATANTE** podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto, **EL CONTRATANTE**, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al **CONTRATISTA** para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia o de manera escrita y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En esta etapa la Entidad apreciará y valorará las pruebas aportadas, luego de lo cual, tomará una decisión sobre la procedencia o no de la imposición de la sanción. De resultar éste procedente, **EL CONTRATANTE** sustentará los motivos en los cuales se funda la sanción. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al **CONTRATISTA** de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte grave y directamente la ejecución del presente contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA- FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO: Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante su ejecución del contrato, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la ley civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA**

podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste contrato y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes. Evento en el cual el **CONTRATISTA** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto contractual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: Este contrato se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA - DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

- 30.1. Proceso de selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-013 de 2021, junto con sus formularios y anexos.
- 30.2. Estudio previo.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 5021 de 2021-02-09
- 30.4. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 30.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: Para su validez y perfeccionamiento el presente contrato requiere:

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

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

- 32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
- 32.2. Registro presupuestal.
- 32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.
- 32.4. Firma del acta de inicio

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

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los veintitrés (23) días del mes de marzo de 2021 en sesenta y nueve (69) páginas.

CONTRATISTA

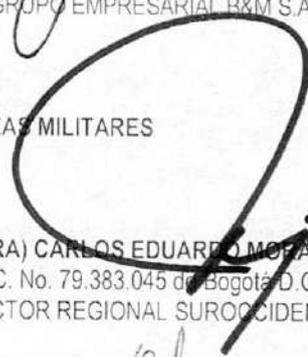


ORLANDO JAVIER BERMUDEZ MOLINA
C.C. No. 94.329.055 de Palmira Valle
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL B&M S.A.S

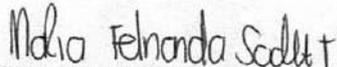
HUELLA



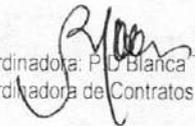
POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MOYA GOMEZ
C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.
DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE.


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


Revisó: P.D. Maria Fernanda Martinez
Abogada Contratos


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

ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
**"SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-
 BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL
 SUROCCIDENTE".**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	FICHA TECNICA/ NORMA
1	AGUACATE	KILO	SIC 200001582
2	AJO	KILO	SIC 200001584
3	ARRACACHA	KILO	SIC 200001587
4	BANANO 120-130 gr c/u	UNIDAD	SIC 16371
5	CEBOLLA CABEZONA	KILO	SIC 2000001541
6	CEBOLLA LARGA	KILO	SIC 2000001447
7	CILANTRO	KILO	SIC 200001451
8	CIMARRON	KILO	RES. 2674
9	CHAMPIÑONES	KILO	SIC 33498
10	ESPINACA	KILO	SIC 16386
11	GUAYABA	KILO	SIC 18517
12	GUASCA	KILO	SIC16387
13	HABICHUELA	KILO	SIC 200001470
14	LECHUGA BATAVIA	KILO	SIC 20000413
15	LIMÓN	KILO	SIC 16353
16	LULO	KILO	SIC 16393
17	MARACUYA	KILO	SIC 20151
18	MAZORCA	KILO	SIC 200000463
19	MORA	KILO	SIC 20151
20	PAPA AMARILLA	KILO	SIC 200001500
21	PAPA PASTUSA	KILO	SIC 19935
22	PEPINO	KILO	SIC 20000564
23	PEREJIL	KILO	SIC 16394
24	PIMENTÓN	KILO	SIC 20000583
25	PIÑA	KILO	SIC 16395
26	PLÁTANO	KILO	SIC 16349
27	REMOLACHA	KILO	SIC 16357
28	REPOLLO	KILO	SIC 200000649
29	TOMATE CHONTO	KILO	SIC 20000709
30	TOMATE DE ÁRBOL	KILO	SIC 20598
31	YUCA	KILO	SIC 200000738
32	ZANAHORIA	KILO	SIC 16363
33	MANZANA 120-130 gr c/u	UNIDAD	SIC 16390
34	PAPAYA	KILO	SIC 16396
35	MANGO	KILO	SIC 20143
36	FRESAS	KILO	SIC 20599
37	PERA 120-130 gr c/u	UNIDAD	SIC 16393
38	NARANJAS	KILO	SIC 34893
39	MANDARINAS 120-130 gr c/u	UNIDAD	SIC 35758
40	NARANJAS 120-130 gr c/u	UNIDAD	SIC 34893

NOTA: Tener en cuenta los gramajes y/o unidades de medida mencionados en la descripción de los items relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Región Suroccidente.

NOTA 1: los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor y con el acompañamiento de una ingeniera de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta los cuales pueden variar en el gramaje establecido en el contrato interadministrativo de alimentación previa aprobación de las unidades militares y aceptado con el menú firmado.

NOTA 2: Los pesos de los productos determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos, Serán un marco de referencia.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL CADA UNA DE LAS COMPOSICIONES DE LA TABLA "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDEN A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR:

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS:

PRODUCTO / NOMBRE	CABEZA DE AJO	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001584
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae. Variedad: Allium sativum L. la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo roja, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cabezas de ajo fresco
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Calidad 1a: Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
Requisitos Normativos	No Aplica	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán

Fecha:	12	07	2018
--------	----	----	------

Empaque	rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla cumpliendo la NTC 5422
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JULIO DE 2019
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que esta aplica a especios o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque. Ajuste al formato PA-FD-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento den dato que ya no son utilizados en la entrega, se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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 ya vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2074 de 2013."</i>
3	Cuando el producto sea negociado para ser llevado todos por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar enbolsado en materiales de primer uso accidos al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de venta. Estas condiciones se verificarán al momento de recibir de los productos y aquellos unidades que presenten dolencias, desperfectos, serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 726-2 ya que estas son requerimientos para Países. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita 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
Profesional de Dietista	Ing. Ana Lucía Méndez Quijano	12/07/2018	[Firma]

PRODUCTO / NOMBRE		AGUACATE
REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill) Variedad Lorena. El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Aguacate
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248, Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda, pulpa amarilla clara, semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa, buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier malena extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabor extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.	
Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de prima. Usar acorde al tipo de transporte que garanticen la

		conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Ajuste a formato versión 2 - GP 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calore B en el producto de acuerdo a la NTC 1248
4	Se reira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embaldado en materiales de primer uso adecuados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
5	Ajuste al formato PA-RC-75 Versión 00 se reira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas y verduras"

PRODUCTO / NOMBRE		ARRACACHA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001587
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz tuberosa procedente de la especie <i>Arracacha xanthorrhiza</i> Bancroft.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arracacha
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe ser Arracacha. Calidad 1ª, tamaño grande (1). Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia. El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos. La arracacha debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca, turgescente, consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251 (última actualización)	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.
	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 tarzon y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellos unidades que presenten defectos organolépticos serán

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 00	Pagina 2 de 2
Fecha: 12 / 07 / 2018			

	rechazadas. El producto debe estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla cumpliendo la norma técnica NTC 5422 para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expiración no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019
--	----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Version inicial			
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Profesora de Defensa Alimentaria Clase I	Ing. Alm. Ines Myriam Rivera Carroza	14 Agosto 2019	
Revisó	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Directora Asesoramientos Clase	Adm. Rosemary Enciso Mel	14. Ago. 19	
	Subdirector General de Asesoramientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Contreras Cruz	14. ABO. 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encarnes	14. ABO. 19	
Aprobó	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	14 AGU 2019	

TÍTULO		RICHIA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS		
CODIGO	CODIGO	OPCION	FECHA VIGENCIA	Página
	TCR EGN 992	3	NOVIEMBRE 2012	1 de 1
Producto/Nombre		BANANO		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16371		
	Clasificación	FRUTER		
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L.) Variedad: Banano criollo. Baya grande y carnosa		
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Banano		
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No aplica		
	Requisitos Nutricionales	No aplica		
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, libres de golpes, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría PRIMERA.		
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190 Categoría PRIMERA y NTC 5422			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 kg, de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422		
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud		
	Empaqué	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422		
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado		
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (NCS) con Concepto Técnico vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			DICIEMBRE DE 2016	

PRODUCTO / NOMBRE		CEBOLLA CABEZONA BLANCA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001541
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo unificado
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 80mm
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstos
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser características de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener reloños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos
	Requisitos Normativos	NTC 1221
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, en cantidades inferiores a 20 kilos el producto debe estar empaquetado en bolsa de polipropileno
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

		Fecha	12	07	2018
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla cumpliendo la norma técnica NTC 5422 para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019
-----------------------------------	----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a Licitación versión 2 GP 1000 7004
3	Se incluyó requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras
4	Ajuste a licitación versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) kilogramo" a "En canastilla con un peso máximo de 25 Kilo". Se retira "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordés para ser transportados por medio aereo ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas". El producto debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o ecijonera". Se retira "Debe estar empaquetado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No 00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.9".
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 60. Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluyó los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP cambio de "Frutas y verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En buen fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fango. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias". También debe ser transportado en helado y vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2015. "Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordés al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración".

PRODUCTO / NOMBRE		CEBOLLA LARGA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Genero (Allium Fistulo Sum L.) Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible esta compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco similar al del puerro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cebolla Larga
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga Tamaño Larga, Calidad 1ª el tamaño larga debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222 y NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán

	rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla cumpliendo la norma técnica NTC 5422
Rotulado	El Rotuleo del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente cando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

SEPTIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 - GP 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embaldado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo (ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibir. Estas condiciones se verificarán al momento de recibir de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme, intacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3746/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado Certificación de INVIMA Concepto Vigente Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer licencia completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigente. Cumplimiento al Decreto 3746/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
4	Ajuste al formato PA-FC-75 Versión 03. Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento dentro a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambio de "Frutas y verduras" En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>En agua fresco, seco y ventado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Tampoco debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2019.</i> Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, esto se debe, entregar embaldado en materiales de primer uso acordados al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos.
5	

PRODUCTO / NOMBRE		CILANTRO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001451
	Clasificación	Verduras
	Descripción de Producto	Género: Corandrum Sativum L. Variedad: De huerta. Color verde intenso brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cilantro
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato ni ataque de hongos.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 10 Kilos
Requisitos Normativos	No Aplica	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, lluvia o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422

✓
VPC

F. P. 10/10

FECHAS MILITARES	Fecha:	12	07	2018
------------------	--------	----	----	------

Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y específicas con relación a los productos requeridos para la Regional Sur y Fronteras.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutos sanos, maduros, limpios y desecados". Se retiran los requisitos los exigidos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". Se retira "Cuando el producto sea negociado para la regional sur y fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente libres al tacto". Se retira del ítem Empaque "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 2247/2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos e líneas, suelto e atado". El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
4	Ajuste al formato PA-FD 75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>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 fregata yo ventilado cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2671 de 2013.</i> Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se solicita 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.

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA S.M.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 33498 CHAMPINON ENTERO FRESCO x 5 Kg		
Género	Agaricus bisporus			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	CHAMPINON ENTERO FRESCO			
Descripción del Producto	Este Hongo presenta un sombrero redondeado y ligeramente aplanado en la parte superior. El sombrero puede alcanzar entre los 5 y los 13 cm de diámetro y el pie hasta 6 de largo y 3 de diámetro. Se caracteriza por tener un color blanco, ser firme y consistente.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener tener indio de ataque causado por plagas, no se recibe si posee coloraciones oscuras indicando oxidación o deterioro. El producto deberá entregarse a una temperatura entre los 2 y 4°C			
Contenido	En canastillo con un peso máximo de 30 kg.			
Presentación	Producto empacado en bolsa de polietileno en presentación por 5000 g			
Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por 5 kilos. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 2241/2007			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser legible, resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de Empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Empaque	El producto debe ser entregado en canastillo plástico.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 340 Champiñones, Calidad Extra			
Requisito Específico	Longitud mínima del Sombrero 15 mm. El producto se recibe en Bodega máximo 1 día desde su fecha de Empaque			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural Certificado: Certificación de IN/IMA Concepto Vigente Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de IN/IMA Concepto Vigente Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/03/2010		COO LMFT - 1615

					PROCESO GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.									
TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO									
CODIGO F01 PGA S03		VERSION No. 02		FECHA VERSION 15/07/2009		Pág. 1 de 1			
Producto/Nombre					SIC 16386 ESPINACA				
Género					<i>(Spinacia Oleracea)</i>				
Variiedad					<i>Saporo ó Sporter</i>				
Grado de Madurez					El índice se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 8 cm. mínimo y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.				
Nombre Genérico					Espinaca				
Descripción del Producto					Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas, caulíferas, mas o menos altas y picotadas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de humedad exterior, eventas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas y en manojos.				
Ingredientes					No aplica				
Requisitos Fisicoquímicos					No aplica				
Requisitos Nutricionales					No aplica				
Otras características del producto					Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.				
Contenido					En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.				
Presentación					En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.				
Empaque					El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.				
Rotulado					El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
Vida Útil					El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) días contados a partir de la fecha de entrega.				
Condiciones de Embalaje					El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelta o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.				
Condiciones de Transporte					No aplica				
Requisitos Normativos					Espinaca de calidad primera. El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1373.				
Requisito Específico					Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas. Las hojas no deben sobrepasar de los 10 cm.				
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor					Cumplimiento al Decreto 3746/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para stio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:					15/07/2009				
					CÓDIGO MET: 167				

TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS		
CÓDIGO	CÓDIGO	VOLÚMEN	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1
Producto/Nombre		GUAYABA CRIOLLA		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	10017		
	Clasificación	FRUVER		
	Descripción del Producto	Género: <i>Psidium guajava</i> L.; Variedad: <i>Trujillo</i> . El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano.		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Guayaba común.		
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No aplica		
	Requisitos Nutricionales	No aplica		
	Otras características del producto	Tamaño mediano frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (Psidium Guayaba): Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visuales por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 150 gramos y un diámetro de más de 50 mm. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba. Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque. Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque. Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque.		
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kg.		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422.			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 10 Kg. de peso bruto máximo.		
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.		
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.		
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.		
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.			

F01-PGN-S03		No. 03	01/09/2010	pag. 1 de 1
Producto/Nombre		SIC 16387 GUASCAS		
Genero	Galinsoga			
Variedad	Nombre Científico: Galinsoga parviflora Cav.			
Grado de Madurez	Hojas verdes y frescas			
Nombre Genérico	GUASCAS			
Descripción del Producto	Es una Herbacea de color verde, hojas con peciolas ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.			
Contenido	El producto debe empaquetarse en bolsa de polietileno de primer uso de grado alimentario o INYMA.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificador: Certificación de INYMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>			

PRODUCTO / NOMBRE		HABICHUELA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001470
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Genero: Phaseolus Vulgaris L. Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War, Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin resgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Habichuela
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 15 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 1253
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empaquetado en bolsa de polipropileno.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acorde al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Version No 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



		de sobre maduración o deterioro
Empaque		El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para silo de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación de Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener flores o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro". Se retiran los Requisitos Físico-químicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	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 GAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"El fruto 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. Se debe cumplir con todos los requisitos relacionados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar empaquetado en materiales de presión (uso aceites al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán empaquetarse en excelsior, corchales, de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presentan defectos o anomalías serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para silo de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

CODIGO		REGION		FECHA VIGENCIA		Pag. 1 de 1	
F01-PON-003		5		NOVIEMBRE 2019			
Producto/Nombre				LIMON COMUN			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	18353					
	Clasificación	FRUVER					
	Descripción del Producto	Género: Citrus; Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle; Limón de la variedad específica para consumo fresco. Fruta de forma ovoide o elíptica. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Limón					
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica					
	Requisitos Microbiológicos	No aplica					
	Requisitos Nutricionales	No aplica					
	Otras características del producto	Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g. El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.					
	Contenido	En Kilo peso neto de producto de 25 Kg máximo.					
Requisitos Normativos	El empaque debe cumplir con la NTC 5422.						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.					
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 5422.					
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.					
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.					

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
00000	00000	VEREDA	FECHA DE EMISIÓN	Pag. 1 de 1	
	FEI-PON-003	3	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre		LECHUGA BATAVIA			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	200000413 / 16352			
	Clasificación	Verdura			
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abotonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, libre de plagas, aspecto producto recién cosechado.			
	Contenido	En kilo peso neto del producto.			
	Requisitos Normativos	NTC 1064			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa de polipropileno con peso máximo de 5 Kilos			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empaquetado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser empaquetado entregado en canastilla, cumpliendo la Norma Técnica NTC 1427.			
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de bajo temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empaquetado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Acta de visita sanitaria (AVS) con Concepto Técnico Vigente (FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
1	Version Inicial				

		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
		FECHA DE EMISIÓN DE PRODUCTO Y ALIMENTOS				
SUBPROCESO		TÍTULO				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag 1 de 1		
	501-PON-003	2	NOVIEMBRE de 2015			
Producto/Nombre		LULO DE CASTILLA				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16390				
	Clasificación	FRUVER				
	Descripción del Producto	Género: (Fynus), Variedad: Fynus communis. Con un grado de maduración de COLOR 3. Fruto amarillado con visos verdes hacia el centro del fruto. Son bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro.				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Lulo de castilla				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	El producto LULO DE CASTILLA deberá ser de acuerdo a la NTC 5093 - Calidad EXTRA, Calibre 35 diámetro entre 51 y 65 mm, con un peso por unidad de 77g. Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos, el lulo debe estar maduro, sano, libre de detenero o cualquier daño que impida el consumo. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pendulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto.				
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 kg				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5093 y NTC 5422					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 kg				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.				
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de vista sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.					
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			DICIEMBRE DE 2015			

INDICADOR	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	Página
		121.000.000	1	REGIOLCERCA NOVIEMBRE DE 2015	Pág. 1 de 1
Producto/Nombre		MARACUYA			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	20151			
	Clasificación	FRUVER			
	Descripción del Producto	Género: <i>Passiflora Edulis</i> . Variedad: <i>Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa</i> . Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, papa abundante y más o menos acida.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	MARACUYA			
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando está madura). Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataques por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pedúnculo cortado de raíz. Císcara fina, dura y adherida. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas. El producto debe tener un diámetro longitudinal de 5 a 12 cm.			
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267, Calidad Primera, Tamaño grande.				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 20 Kg. de peso bruto máximo. Las especificaciones del empaque se deben ajustar a la norma técnica NTC 6141.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 726-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 6422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico y gente Favorable (FV) para sibo de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.				

 PLANIFICACION DE LAS ACTIVIDADES		 FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
TITULO		COORDINADOR	VERSION	FECHA VENCIMIENTO
		FRANCISCA SOTO	2	ENERO DE 2017
Producto/Nombre		MAZORCA		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	200000463 (19925)		
	Clasificación	Cereal		
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo granínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en un espiedo de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos; la mazorca no debe estar cubierta por bacteras de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).		
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No aplica		
	Requisitos Nutricionales	No aplica		
	Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco. Libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de maggotaduras y recubierto todo el eje de granos.		
	Contenido	En su peso neto de producto.		
Requisitos Normativos	No aplica			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En Bolsas de polipropileno con peso neto máximo de 3 Kilos.		
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE expedido por el Ente Territorial de Salud.		
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad, con orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con NTC 5422.		
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.		
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente; FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Version Inicial			
2	Ajuste a formato versión 3			

		NORMA TÉCNICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
		Código	Version	Fecha Actualización	Página	
		FR-1-FON-000	3	NOVIEMBRE de 2015	1 de 1	
Producto/Nombre		MORA				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	20151				
	Clasificación	FRUVER				
	Descripción del Producto	Genero: Rubus. Variedad: (Gisela Bentli) o Mora de Castilla. Mora para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. El fruto debe estar en un grado de madurez color rojo claro. Color: 3.				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mora				
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	La condición de calidad que debe cumplir lo criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I, Calibre B. Externas con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de maquilladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien tomadas, llenas y bien adheridas, los tallos deben tener raíz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.				
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 7,5 Kg.				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 7,5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 3422. Las especificaciones del empaque se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón u/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 3422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.				
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sito de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.					

Código		Código	Versión	Fecha Versión	Página
EPI-PCN-503		3	NOVIEMBRE 2015	Pág 1 de 1	
Producto/Nombre			PAPA PASTUSA		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	19935			
	Clasificación	Frutas			
	Descripción del Producto	Género: <i>Solanum Tuberosum</i> . La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género <i>Solanum</i> de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Papas			
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez (buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. Papa Andígena, Tamaño Grande, Grado A. Su uso para preparar sopas y enriquecer cremas o salada. Es fácil de reconocer porque su piel es más oscura que las demás clases de papas y su tamaño regular es mucho más pequeño que las otras variedades.			
	Contenido	Bruto por 50 Kilos			
Requisitos Normativos	NTC 341				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bruto por 50 Kilos			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir a NTC 5422.			
	Rotulado	El Rotulado de producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Acta de visita sanitaria (MC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) para sitio de acopia y distribución expedido por la autoridad sanitaria.				

PRODUCTO / NOMBRE		PAPA CRIOLLA															
REQUISITOS GENERALES	Código	200001500															
	Clasificación	Venturas															
	Descripción del Producto	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa Criolla															
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica															
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica															
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>72.5</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1.8</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0.1</td> <td>0.05</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cascara, crudo.</p>		MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Carbohidratos	72.5	1.5	Proteínas	1.8	0.1	Grasas	0.1	0.05
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS															
		PROMEDIO	DESVIACION														
	Carbohidratos	72.5	1.5														
Proteínas	1.8	0.1															
Grasas	0.1	0.05															
Otras características del producto	<p>Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras; la coloración del fruto debe ser homogénea. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavado)</p> <p>No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.</p>																
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg																
Requisitos Normativos	NTC 341. Cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica															
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución															

	2674 de 2013
Empaque	<p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> <p>La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224/2007.</p>
Rotulado	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.</p>
Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019
--	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	<p>Version inicial.</p> <p>Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 00, se reemplazaron los códigos SIC de donde se mencionan en el documento de donde se que ya no son utilizadas en la entidad y se incluyeron los códigos GAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se actualizó la clasificación basado en Sistema GAP, cambio de "Frutas y verduras" Se adiciona información en Requerimientos nutricionales basados en los Datos de Tabla nutricional del ICBF, para papa criolla.</p>														
2	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato (%)</td> <td>79.1</td> <td>+0.5</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>0.5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2		Carbohidrato (%)	79.1	+0.5	Grasas (%)	0.5	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2														
Carbohidrato (%)	79.1	+0.5													
Grasas (%)	0.5														

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO		VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1
F01-PGN-S03		No. 03	01/09/2010	
Producto/Nombre		SIC 16394 PEREJIL		
Género	No aplica			
Variedad	<i>Petroselinum sativum</i>			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Perejil			
Descripción del Producto	El perejil (<i>Petroselinum sativum</i>) es una planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas biennial que se cultiva por el aroma y sabor de sus hojas.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	La planta debe tener buen aroma. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.			
Contenido	No aplica			
Presentación	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla reempackado en bolsa, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para acto de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		26/03/2011		COD LMFT -

PROCESO					
SECCIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	SUBPROCESO				
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES				
	TÍTULO				
FECHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALIMENTOS					
UNIDAD	CLASIFICACIÓN	CÓDIGO	FECHA DE VIGENCIA	Pag. 1 de 1	
	RESPONSABLES	3	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre			PEPINO COHONDRO		
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	200000664 / 19936			
	Clasificación	Verdura			
	Descripción del Producto	Fruta (pepino) cocinable, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos reconocidos, curados y atampados.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento, apical y amarillamiento, atampado. Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataques de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.			
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 20 Kilos.			
Requisitos Normativos	NTC 5075- Decreto 3748/2004 del Min. Agricultura y Desarrollo Rural.				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastillas.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empacado en canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5472.			
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe incluir: Nombre de producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, kilo de producto y peso neto e máximo de ser empacado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor /Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Acta de visita sanitaria (AVS) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
1	Versión Inicial				

		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TÍTULO PLAN DE COMRA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
		FE: 00000000	2		NOVIEMBRE 2021	
Producto/Nombre		PIMENTÓN ROJO				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	35761 / 20000585				
	Clasificación	Frutas				
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de <i>Capicum Annum L.</i> , de Variedad Pimenton cuadrado (dórico), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pimentón				
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	Con buena fuente de carotenos, entre los que se encuentra la capsantina, pigmento con propiedades antioxidantes que aporta el característico color rojo.				
	Otras características del producto	El pimentón de categoría I debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo a la variedad (pimentón cuadrado) y al grado de madurez (mayor al 50%). El producto debe ser entero, sano, limpio, libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desamplados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad extrema, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.				
	Contenido	En canastilla, con peso neto máximo de 5 Kg.				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 3034-1					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con peso neto máximo de 5 Kg.				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.				
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (VCS) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.					

		NORMA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				Fig. 1 de 1
		CODIGO	CODIGO RELATIVO(S)	VIGENCIA	FECHA DE EMISIÓN	
				3	NOVIEMBRE 2015	
Producto/Nombre		PIÑA				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16396				
	Clasificación	FRUVER				
	Descripción del Producto	Género: Anóna (Annona sp.). Afiliación: variedad: Lujana Lda. Las hojas tienen los bordes lisos, más alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 6 EN ADELANTE; poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo; Cáscara lisa y pulpa blanco-amarillenta.				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Piña				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	Entera, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras; humedad exterior anormal producto de mal manejo poscosecha; el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25 mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherida a la fruta, libre de quemaduras por el sol.				
	Contenido	En kilo peso neto de producto de 20 Kg máximo.				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729-1: Categoría 1. El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 6422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.				
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura; debe indicar: Nombre del producto; fecha de empaque; lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.					

TÍTULO		NORMA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			Pag. 1 de 1	
CÓDIGO		CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA / EFECTIVA		
FOI-PDU-003			3	NOVIEMBRE 2015		
Producto/Nombre			PLATANO VERDE			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16049				
	Clasificación	Frutas				
	Descripción de Producto	Género: <i>Musa Paracarpa</i> . Variedad: <i>Hartón</i> . El fruto es una faja bajo epigina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio duradero verde en su estado maduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma trébol o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Platano Verde.				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otros características del producto	El grado de madurez debe ser verde, en su totalidad de la superficie. Debe tener la superficie lisa sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin marcos producidos por hinchazón, golpes o contusiones, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin fraccionamiento ni recortes en la punta que lleguen hasta la pupa. De Calidad Extra clasificación grande de mínimo 350 gramos.				
	Contenido	en canastilla, los manzanos o fajos deben estar completos, con peso neto máximo de 25 Kg.				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190.					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En paquetes con peso neto máximo de 25 Kg.				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ento. Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.				
	Rotulado	El Rotulado de producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Acta de visita sanitaria (VCS) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:				NOVIEMBRE DE 2015		

Producto/Nombre		REMOLACHA																	
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16307																	
	Clasificación	FRUVER																	
	Descripción del Producto	Género: (Beta) ; Variedad: De rúeta. Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero muy delgados. Debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vino tinto (cuando esta maduro).																	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Remolacha																	
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	No aplica																	
	Requisitos Nutricionales	No aplica																	
	Otros características del producto	<p>Fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras, sin ruptura de la epidermis, sin huella de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz y libre de defecto de coloración y libre de material extraño.</p> <p>Debe tener humedad natural al tacto húmeda, turgescente, con todas las características de un producto recién cosechado. CLASIFICACIÓN DE CALIDAD 1a</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DEFECTO</th> <th>CANTIDAD MAXIMA EN %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Diferencias de tamaños, por exceso o por defecto, en % en masa (peso) por unidad de empaque</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Remolacha con deformaciones</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Remolacha con grietas, daños mecánicos originados por ataques de plagas y enfermedades</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Remolacha con mancha negra</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Remolacha con pudriciones</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Remolachas con raíces acucunadas</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Tolerancias máximas totales permitidas en %</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		DEFECTO	CANTIDAD MAXIMA EN %	Diferencias de tamaños, por exceso o por defecto, en % en masa (peso) por unidad de empaque	5	Remolacha con deformaciones	0	Remolacha con grietas, daños mecánicos originados por ataques de plagas y enfermedades	0	Remolacha con mancha negra	5	Remolacha con pudriciones	0	Remolachas con raíces acucunadas	0	Tolerancias máximas totales permitidas en %	5
	DEFECTO	CANTIDAD MAXIMA EN %																	
	Diferencias de tamaños, por exceso o por defecto, en % en masa (peso) por unidad de empaque	5																	
Remolacha con deformaciones	0																		
Remolacha con grietas, daños mecánicos originados por ataques de plagas y enfermedades	0																		
Remolacha con mancha negra	5																		
Remolacha con pudriciones	0																		
Remolachas con raíces acucunadas	0																		
Tolerancias máximas totales permitidas en %	5																		
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.																		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1224.																		
EMPACQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.																	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.																	
	Empaque	El empaque del producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas.																	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES			
	ESTUDIO	FORMA DE NEGA DE PROBLETO - ALIMENTOS			
	OTROS	FORMA	DEFINIR	FECHA VIGENTE	Pág. 1 de 1
	FECHA FON FON	1	ENERO DE 2017		
Producto/Nombre		REPOLLO BLANCO			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	200000649 / 16358			
	Clasificación	Hortaliza			
	Descripción del Producto:	Esterilizado ligeramente acidulado, en buen grado de madurez, comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apriándose o apretándose a los hojuelos como otras.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	Fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o pudrición, heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.			
	Contenido	El producto debe tener un peso mayor a 2000 gramos y de primera calidad.			
Requisitos Normativos	NTC 1225				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe ser entregado en canastillas máximo de 30 Kios, empaçado en Bolsas de polipropileno			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Institucional de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empaçado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastillas, cumpliendo con NTC 5422			
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empaçado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<input type="checkbox"/> El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (VCS) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS			

PRODUCTO		VERSION		FECHA DE VIGENCIA		PAGINA	
00000		00000		3		NOVIEMBRE de 2011	
FM PGN 000						Pag. 1 de 1	
Producto/Nombre		TOMATE DE ARBOL ROJO					
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	20558					
	Clasificación	FRUVER					
	Descripción del Producto	Genito (Cuyonandora nativo Genit) Variedad Morada. Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas postcosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo.					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Tomate de Arbol Rojo					
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica					
	Requisitos Microbiológicos	No aplica					
	Requisitos Nutricionales	No aplica					
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser en más del 70% de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color 4 (NTC 4105). El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 66 a 68 mm.					
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kg.					
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105, Categoría EXTRA y NTC 1248-2.						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 10 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 6422.					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.					
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 6422.					
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.					
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.						

PROCESO						
		DIRECCIÓN DE CONTRATACION				
		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES				
TÍTULO						
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS						
Código	Código	Versión	Fecha Versión	Página		
	00000003	3	ENERO DE 2017	1 de 1		
Producto/Nombre			TOMATE CIJONTO			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	200000709 / 16360				
	Clasificación	Fruter				
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin amugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas (o externa producidas por microorganismos) sin rupturas de epidermis, sin abolladuras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición.				
	Contenido	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg				
Requisitos Normativos	NTC 1100					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro.				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 221 / 2007.				
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Acta de visita sanitaria (RVS) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017			
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS						
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS					

PRIV/ESG		GESTION DE LA CONTRATACION			
	S. E. PROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		
	02000	02000 F21-PCN-663	VERIFICAR 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1
Producto/Nombre		YUCA			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000736/16362			
	Clasificación	Tuberculo			
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia de cordón fibroso central.			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica			
	Requisitos Nutricionales	No Aplica			
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libre de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin difteraciones, nodulos, mancha, pasada o torcidas.			
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 50 Kg.			
Requisitos Normativos	NTC 1225				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos.			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el Ent. Territorial de Salud.			
	Empaque	El producto debe ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422.			
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquitolador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Acta de visita sanitaria (AVS) con Concepto Técnico y gerencia FAVORABLE (FV) FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			ENERO DE 2017		
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS					

Código	Versión	Fecha Versión	Pag. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	
Producto/Nombre	S/R 16353 ZANAHORIA		
Genero	Dulces (Corte L)		
Varietal	No aplica		
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser del 100 % su color naranja uniforme externo e internamente no se permite la parte superior verde o violeta		
Nombre Genérico	Zanahoria		
Descripción del Producto	Forma cilíndrica o cónica lisa al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas una a centro hasta la coronación que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.		
Ingredientes	No aplica		
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica		
Requisitos Nutricionales	No aplica		
Otras características del producto	Fresca libre de cualquier humedad ambiental exterior sin ranas, no debe presentar indicios de deshidratación ni crecimiento vegetal. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defectos de coloración, el producto debe estar lavado y libre de material extraño.		
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.		
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.		
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 2247/2007 y normas técnicas NTC 1220-2 y NTC 1220-3		
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre de producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de empaque.		
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 1422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.		
Condiciones de Transporte	No aplica		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1220 Zanahoria, Categoría Extra		
Requisito Específico	El producto debe tener una longitud máxima de 10 cm.		
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras	Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso adecuados para ser transportados por medio aéreo ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3745/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural Certificado Certificación de NAIMA Concepto Vigente Favorable para sino de acopio y distribución. Certificación de NAIMA Concepto Vigente Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.		
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	10/09/2011	COD LMFT - 1611	

Producto/Nombre		MANZANA ROJA
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	10300
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Malus Pomia Mal), Variedad: Domestica Roja. Fruto de buen tamaño, de color rojo vinoso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Manzana
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser en más del 80 % de la fruta, su color rojo vinoso (cuando esta maduro). Enteras, sanas, se excluyen en todo caso los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo, limpios, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Categoría Primera. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto
EMPAQUE Y ROTULADO	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1, Categoría Primera, Calibre 100 variedad seleccionada
	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica, se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de vista sanitaria (AV) con concepto técnico vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

CODIGO		CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag 1 de 1
		FDI-FGN-930	1	NOVIEMBRE de 2016	
Producto/Nombre		PAPAYA			
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16306			
	Clasificación	FRUVER			
	Descripción del Producto	Género: (Cárdoced), Variedad: (Carica papaya L), Tipo de maduración número 3 Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas; Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez; Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginososa de 5 a 7 mm. de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papaya			
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
	Requisitos Microbiológicos	No aplica			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras.			
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad Primera - 1a				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud.			
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 6422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico. Los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.			
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016		

Producto/Nombre		MANGO
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	20143
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Genero: (Mangifera), variedad: azucar, su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blanco; de color anaranjado al madurar; semillas ovaladas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mango
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta; su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cáscara. El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme; sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles; libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener caliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en más del 50% de la fruta. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266; lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA y NTC 5422.	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg, de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 20 cm de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

Producto/Nombre	SIC 20599 FRESA
Género	Fragaria
Variación	(Fragaria Chilensis)
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color rojo verdoso o rosado en más del 50 % de la fruta.
Nombre Genérico	Fresa
Descripción del Producto	Fresa destinada para el consumo fresco, exceptuando las dirigidas a la transformación industrial.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Físicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener caliz y pedúnculo bien adherido, e pedúnculo debe medir de 8 a 10 mm de longitud, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kilos.
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kilos.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 882-2 y NTC 882-3.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado romboides, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	No aplica
Requisito Específico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3749-2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.

TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pag. 1 de 1		
	FDL-2006-003	2	NOVIEMBRE 2011			
Producto/Nombre		NARANJA				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	34899				
	Clasificación	FRUVER				
	Descripción del Producto	Género: Citrus sinensis. Variedad: VALENCIA. Pomos carnosos de cascara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por cinco gajos u hojuelas llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Naranja				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	No aplica				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataques por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cascara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 264 a 326 gramos unidad.				
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg				
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086 y NTC 5422					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en frigorífico en vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.				
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422				
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria					

		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES					
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS					
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1			
	701 PGN-010	1	NOVIEMBRE de 2016				
Producto/Nombre		PERA					
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16399					
	Clasificación	FRUVER					
	Descripción de Producto	Genero: (Pirus) Variedad: Pirus communis. Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta con semillas (pepias) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido. Molonco para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pera					
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica					
	Requisitos Microbiológicos	No aplica					
	Requisitos Nutricionales	No aplica					
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto.					
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.					
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5422					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud					
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.					
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.					
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acto de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria						
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			DICIEMBRE DE 2016				

Producto/Nombre		MANDARINA
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	35758
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: Citrus spatio (aurora), variedad: clementinas y comunes. Su producción se da entre los 600 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. (baya redonda con pericarpio blanco, de color anaranjado al madurar, semillas ovaladas).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mandarina
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener caliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillento más del 50% de la fruta. La clasificación requerida es tipo B, según tamaño referido en la NTC 1330, lo cual corresponde a 65-85 mm de diámetro y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kg.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría B en calidad EXTRA y NTC 5422.	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 10 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado romboides, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico (Concepto Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		DICIEMBRE DE 2016

REQUISITOS PARA PRODUCTOR/ COMERCIALIZADOR

- Certificaciones sanitarias con concepto favorable o favorable con requerimientos por punto de acopio y distribución o local comercial ubicado por departamento de ejecución del contrato (mínimo un local por departamento), que corresponda con la certificación de vínculos comerciales teniendo en cuenta que los locales evaluados serán los responsables de las entregas durante la ejecución del contrato; emitidos por la entidad de control correspondiente por ubicación geográfica con expedición menor a un año.
- Certificación soportando vinculo comercial con locales y/o centros de acopio ubicados por departamento que mencione lo siguiente: lugares de distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia

- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo (s) de transporte que será (n) encargado (s) de la distribución autorizado para transporte y distribución únicamente para productos de la misma naturaleza del objeto a contratar y de acuerdo a los niveles de riesgo incluidos en la Resolución 719 de 2015.

Resolución 2674

Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigentes donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- Adjuntar certificación emitida por la entidad autorizada avalando implementación del PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA MITIGACIÓN DEL CORONAVIRUS COVID-19, de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del COVID-19 y los lineamientos de la Circular Conjunta 004 del 09 de abril del 2020, Protocolo de Bioseguridad para el Sector Transporte.

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

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

El Contratista debe garantizar:

- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la regional en caso de requerirse.

- Los respectivos manuales y procedimientos implementados por la empresa contratista deben estar a disposición de la Agencia Logística regional Suroccidente para verificación de cumplimiento durante la ejecución del contrato.

•El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.

•Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a)Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.

b)El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.

c)Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.

f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.

g)El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

h)Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.

i)Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

j)Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

k)Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.

l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II

m)Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.

n)Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas

o)No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM

p)El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.

q)Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.

r)Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

s)El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.

t)El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.

u)El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.

v)El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

NOTAS GENERALES

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

Nota 2: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la

capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante minimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 3: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 4: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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

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

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

CONTRATISTA



ORLANDO JAVIER BERMUDEZ MOLINA
C.C. No. 94.329.055 de Palmira Valle
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL B&M S.A.S

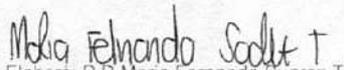
HUELLA



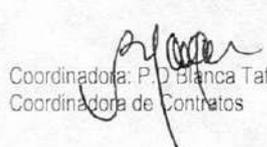
POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.
DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE.


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


Reviso: P.D. Angel Fernanda Martinez
Abogada Contratos


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