

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TITULO	Código: CT-FO-31	
		MINUTA CONTRATO	
		Versión No. 00	Página 1 de 36
		Fecha	09 03 2018



CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-017-2022.	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE.
CONTRATISTA	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.
NIT o CC No.	900.870.468-1
REPRESENTANTE LEGAL	MARIA INES SUAREZ GARZON
IDENTIFICACION	C.C. 31.941.989 de Cali
DIRECCIÓN	Carrera 46B # 5N-19 Cali
TELEFONO	602-4118206 – 602-3810269 – 317-6465501
EMAIL	licitaciones@gruposugasas.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 014-013-2022
OBJETO DEL CONTRATO	“SUMINISTRO DE BEBIDAS GASEOSAS, DE MALTA Y HELADOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3, BR8, BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.”
VALOR DEL CONTRATO	CIENTO CINCIENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$150.000.000,00) INCLUIDO IVA si hay lugar
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato no será mayor al treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar su presupuesto.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 4422 del Febrero de 2022.

Entre las suscritas: La señora P.D. **FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA**, mayor de edad, vecina de Cali, identificada con cédula de ciudadanía número No. 66'992.370 de Cali (Valle del Cauca), en su calidad de Coordinadora Administrativa encargada de la dirección de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, encargada mediante la Resolución No. 0167 del 07 de Febrero de 2022, debidamente facultada para celebrar Contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **LA AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **MARIA INES SUAREZ GARZON**, mayor de edad, vecina de Cali, identificada con cédula de ciudadanía No. 31.941.989 de Cali, en su calidad de Representante Legal, del **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**, constituida mediante documento privado del tres (3) de julio de 2015 e inscrito en la Cámara de Comercio de Cali, el día diecisiete (17) de julio de 2015 bajo el No. 17355 del Libro IX, con NIT. No. 900. 870.468-1, con Matrícula Mercantil No. 931519-16 diecisiete (17) de julio de 2015, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de suministro, previa las siguientes consideraciones:

1. Que se elaboró el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con la normatividad vigente.
2. Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso.
3. Que se dio cumplimiento a la Normatividad Legal Vigente.
4. Se suscribió el Contrato Interadministrativo entre el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Ejército Nacional, con el objeto de abastecer con estancias de alimentación el personal de soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.

Que la Coordinadora Administrativa encargada de la Dirección Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato, en especial las contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.

Que mediante Resolución de Apertura No.077 de fecha diez (10) de marzo de 2022, la Coordinadora Administrativa encargada de la Dirección Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, autoriza el inicio del proceso cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE BEBIDAS GASEOSAS, DE MALTA Y HELADOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3, BR8, BR23, BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".

Que efectuados los estudios y evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, 1882 de 2018 y demás normas vigentes, se recomienda adjudicar la Selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No.014-013-2022, al **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**, con Nit. 900. 870.468-1 por la suma de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$150.000.000,00) 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 regirá por las Cláusulas que a continuación se enuncian:

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA se compromete para con la Agencia Logística Regional Suroccidente al "SUMINISTRO DE BEBIDAS GASEOSAS, DE MALTA Y HELADOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3, BR8, BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE". De acuerdo a lo pactado en la Selección Abreviada de Subasta Inversa No.014-013-2022, hasta el monto del valor asignado del presente contrato de acuerdo a precios establecidos conforme oferta económica presentada en la Plataforma SECOP II, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada de la siguiente forma: La suma de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$150.000.000,00) INCLUIDO IVA, provenientes del presupuesto de la vigencia 2022.** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **4422 del 7 de febrero de 2022 IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-004, BEBIDAS,** expedida por la Jefe de Presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, para la vigencia fiscal 2022.

PRESUPUESTO OFICIAL: La suma de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$150.000.000,00) INCLUIDO IVA,** provenientes del presupuesto de la vigencia 2022.

Que el oferente GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S. a través de su representante legal, la Sra. MARIA INES SUAREZ GARZON manifestó mediante escrito calendado de fecha 29 de Marzo de 2022, presentar de manera voluntaria un descuento a los precios ofertados inicialmente.

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

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA (2)	VALOR IVA (3)	VALOR UNITARIO CON IVA (2+3)=4	VALOR TOTAL CON IVA (1*4)=5
1	VASO HELADO POR 60GR. SABORES SURTIDOS	1	\$1008	\$192	\$1.200	\$1.200
2	GALLETA SÁNDWICH DE HELADO POR 80GR.	1	\$1.256	\$239	\$1.495	\$1.495
3	CONO DE HELADO POR 90GR.	1	\$1.261	\$239	\$1.500	\$1.500
4	GASEOSA POR 400ML. SABORES SURTIDOS	1	\$1.168	\$222	\$1.390	\$1.390
5	JUGO BOTELLA PETX 250ML. SABORES SURTIDOS	1	\$840	\$160	\$1.000	\$1.000
6	PONY MALTA PET X 200ML.	1	\$1.143	\$217	\$1.360	\$1.360
7	PONY MALTA PET X 330ML.	1	\$1.597	\$303	\$1.900	\$1.900

IVA	19%
VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$150.000.000,00

NOTA: PERTENECE AL RÉGIMEN COMÚN

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

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

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

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

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

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios No. 3 Policarpa Salavarrieta	Batallón de Servicios No. 3 Policarpa Salavarrieta	Cali/Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros No. 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros No. 3 Agustín Codazzi	Palmira/Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería No. 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería No. 3 Batalla de Palace	Buga/Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería No. 23 Vencedores	Batallón de Infantería No. 23 Vencedores	Cartago/Valle
Comedor de Tropa del BITER No. 3	Batallón BITER No. 3	Zarzal/Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña No. 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña No. 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia/Valle
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios No. 8 Cacique Calarcá	Batallón de Servicios No. 8 Cacique Calarcá	Armenia/Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros No. 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros No. 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 No. 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña No. 5 Bamur	Génova/Quindío
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate No. 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 No. 29	Batallón A.S.P.C No. 29	Popayán/Cauca

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

cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 48 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES:

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato es hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2022 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 **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$150.000.000,00) INCLUIDO IVA**, provenientes del presupuesto de la vigencia 2022, amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4422 del 7 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-004 BEBIDAS, expedida por la Jefe de Presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, para la vigencia fiscal 2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- Fecha de su expedición.

- Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- Valor total de la operación.
- El nombre del impresor de la factura.
- Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

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

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

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN 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 antero para poder realizar la adjudicación.

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

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

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

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

EL PROVEEDOR DEBERA PRESENTAR CERTIFICACION BANCARIA MENSUALMENTE

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

- Nombre o Razón Social: **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**
- Número de Nit: 900.870.468-1
- Entidad Financiera: DAVIVIENDA
- Número de Cuenta: 012769994570
- Clase de Cuenta: CORRIENTE.

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

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

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

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

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante Circular Externa No. 01 del 9 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 1° de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

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

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

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

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

4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).
6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al CONTRATISTA.
 El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al CONTRATISTA.
 El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
 Calidad de los Bienes Suministrados: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS:

POR EL CONTRATISTA:

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.

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.

MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapas	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	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente e calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

CLÁUSULA NOVENA – MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente Contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **CONTRATISTA**, este deberá constituir una Garantía Única a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE** (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: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$45.000.000,00)**, por un valor equivalente al 30% del valor del contrato, con una vigencia mínima a partir de la suscripción del contrato y seis (6) meses más a partir de la terminación del contrato y de las prórrogas a que hubiere lugar.

9.2. CALIDAD DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS: Por valor de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$75.000.000,00)** por un valor equivalente al 50% del valor del contrato, con una vigencia mínima a partir de la suscripción del contrato y seis (6) meses más a partir de la terminación del contrato y de las prórrogas a que hubiere lugar.

9.3. DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por valor de **SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$7.500.000,00)** valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

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

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

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

PARÁGRAFO PRIMERO: EN LA GARANTÍA ÚNICA DEBE CONSTAR EXPRESAMENTE QUE SE AMPARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EL PAGO DE LAS MULTAS Y DE LAS PENAS PECUNIARIAS CONVENIDAS Y QUE LA ENTIDAD ASEGURADORA RENUNCIA AL BENEFICIO DE EXCUSIÓN.

En todo caso el CONTRATISTA debe reponer la Garantía, cuando el valor de la misma se vea afectado por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA:

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

10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.11. Al cierre de cada mes, el contratista enviará por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda).

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

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

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

10.1.15 El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

10.1.16 El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda – Sistema Integrado de Información Financiera SIFF

Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA:

10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA DECIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: El control, vigilancia y desarrollo del presente Contrato estará ejercida por el **TÉCNICO CATERING DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE O POR QUIEN HAGA SUS VECES Y COMO SUPERVISORES LOCALES LOS ADMINISTRADORES DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3, BR8, BR23 y BR29**. 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:

1. La responsabilidad como supervisor inicia a partir del acta de notificación y termina con la liquidación del contrato.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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,
6. 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.
7. 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.
8. 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.

9. 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).
10. 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.
11. Formular objeciones sustentadas por escrito, cuando se presente desacuerdo en la ejecución del contrato, sobre aspectos legales, técnicos y especificaciones técnicas.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Solicitar asesoría a la Dirección de Contratos, sobre cualquier inquietud que se presente durante la ejecución contractual (técnico, legal, administrativo, financiero) en el desarrollo de sus funciones como supervisor cuando lo considere necesario.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA – INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que no se halla 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 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.

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 la plataforma 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 del término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación.

Para tal efecto El **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE** para hacer los descuentos correspondientes.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: Durante la ejecución del contrato, El **CONTRATANTE** podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad, el respeto y la garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto, el **CONTRATANTE** en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al **CONTRATISTA** para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia o de manera escrita y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En esta etapa, la Entidad apreciará y valorará las pruebas aportadas, luego de lo cual, tomará una decisión sobre la procedencia o no de la imposición de la sanción. De resultar éste procedente, el **CONTRATANTE** 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 cláusula 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 del **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 suministro y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015.

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

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

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

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

- 30.1. Proceso de selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 014-013-2022, junto con sus formularios y anexos.
- 30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4422 del 7 de febrero de 2022.
- 30.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 30.4. Registro presupuestal.
- 30.5. Garantía de cumplimiento.

30.6. Anexo No. 01

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:

32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.

32.2. Registro presupuestal.

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

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

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el treinta (30) de marzo de 2022, en treinta y seis (36) páginas.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA

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

Coordinadora Administrativa encargada de las funciones de la Dirección Regional Suroccidente.

Mediante Res.167 (07 de Febrero de 2022)

EL CONTRATISTA

HUELLA

MARIA INES SUAREZ GARZON

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante Legal GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.

Nit.900.870.468-1



Elaboró: P.D. Angela María Botero Quevedo
Cargo: Abogada Contratos

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

ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TECNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

“SUMINISTRO DE BEBIDAS GASEOSAS, DE MALTA Y HELADOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3, BR8, BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.”

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Vaso helado x 60 gramos sabores surtidos	SAP 200001736 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	Galleta sándwich de helado x 80 gramos	SAP 200000772 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Cono de helado x 90 gramos	SAP 200001776 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Gaseosa x 400 ml sabores surtidos	SAP 200000323 SAP 200001794 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Jugo botella PET x 250 ml Sabores surtidos	SAP 200002401 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Pony malta PET x 200 ml	SAP 200001095 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	Pony malta PET x 330 ml	SAP 200002064 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

NOTA 1: Conforme a lo anterior, se debe tener en cuenta lo estipulado en el Contrato Interadministrativo, donde se tienen los gramajes aprobados por las diferentes unidades militares, que se encuentran incluidos y aprobados en cada menú, conforme los precios correspondientes del mercado.

NOTA 2: Tener en cuenta los gramajes mencionados en los elementos y/o productos relacionados en el cuadro anterior, dado que dichos productos serán los que se deben entregar durante la ejecución del contrato, los cuales fueron previamente pactados en el Menú convenido con las Unidades Militares de la Regional Suroccidente.

Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia, los pesos y porciones serán un marco de referencia.

NOTA 3: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados, alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la agencia logística, con la aprobación del nutricionista de la unidad, se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

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

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

NOTA 4: Cada uno de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

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

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LAS FICHAS TÉCNICAS QUE SE DETALLA A CONTINUACION:

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

PRODUCTO / NOMBRE	HELADO EN VASO																																		
REQUISITOS GENERALES	Código: 200000361 / 200001736																																		
	Clasificación: Helado																																		
	Descripción del Producto: Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.																																		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes: El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.																																		
	Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>36 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.36)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Passivolumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.36)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo	Passivolumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																		
	Parámetro	Valor																																	
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																	
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																	
Sólidos Totales (%) (m/m)	36 mínimo																																		
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.36)	3.0 mínimo																																		
Ensayo Fosfatasa Alcalina	Negativo																																		
Passivolumen (g/l)	475 mínimo																																		
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																		
Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios</td> <td>5</td> <td>1000</td> <td>100000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E.coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulans positiva UFC/g</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios	5	1000	100000	2	Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E.coli UFC/g	5	1	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulans positiva UFC/g	1	100	200	2	Detección de Salmonella 25 g	5	0	-	0	Detección de Listeria monocitogenes 25 g	5	0	-	0
Requisitos	n	m	M	c																															
Recuento de microorganismos aerobios	5	1000	100000	2																															
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2																															
Recuento de E.coli UFC/g	5	1	-	0																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulans positiva UFC/g	1	100	200	2																															
Detección de Salmonella 25 g	5	0	-	0																															
Detección de Listeria monocitogenes 25 g	5	0	-	0																															
Requisitos Nutricionales: No aplica																																			
Otras características del producto: El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.																																			
Contenido: El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.																																			
Requisitos Normativos: El producto debe cumplir con la NTC 1236, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1999, Resolución 2874 de 2013.																																			
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto: El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.																																		
	Condiciones de: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe																																		

[Handwritten signature]

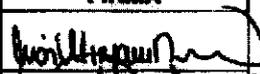
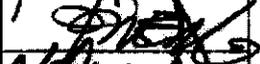
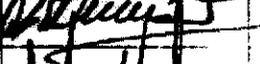
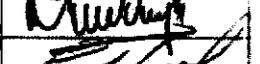
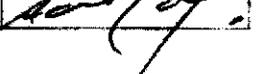
PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA EJECUTIVA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018

	Transporte y Almacenamiento	almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 40 gr o empaque biodegradable. El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5166 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
-----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
------------------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad, se adiciona código SAP para producto. La clasificación se adiciona como "lactado" basado en Sistema SAP. Se cambia descripción del producto basado en NTC 1238. Se adiciona información de donde se exige requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se genera solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I - Control documental	Ing. Almonda Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carnacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Néstor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	28 ENE 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETAS CON HELADO / SANDWICH DE HELADO
--------------------------	-------------------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	20000072
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Galleta de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar y carbonato de sodio. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuya única fuente de grasa y proteína es láctea.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsionantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>35 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.35)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfatos Alcalinos</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso Volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Si aplica Huevo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos para los helados - NTC 1238	Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	35 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.35)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfatos Alcalinos	Negativo	Peso Volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo	*Si aplica Huevo																	
	Parámetro	Valor																																		
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																		
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																		
	Sólidos Totales (%) (m/m)	35 mínimo																																		
Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.35)	3.0 mínimo																																			
Ensayo Fosfatos Alcalinos	Negativo																																			
Peso Volumen (g/l)	475 mínimo																																			
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																			
*Si aplica Huevo																																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos mesófilos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10000</td> <td style="text-align: center;">100000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus y coagulasa positiva UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Deteción de Salmonella 25 g</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Deteción de Listeria monocitogenes 25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de mesófilos mesófilos	5	10000	100000	2	Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E. coli UFC/g	5	1	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus y coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2	Deteción de Salmonella 25 g	2	0	-	0	Deteción de Listeria monocitogenes 25 g	5	0	-	0
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de mesófilos mesófilos	5	10000	100000	2																																
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2																																
Recuento de E. coli UFC/g	5	1	-	0																																
Recuento de Staphylococcus aureus y coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2																																
Deteción de Salmonella 25 g	2	0	-	0																																
Deteción de Listeria monocitogenes 25 g	5	0	-	0																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El helado deberá conservar la forma característica de la galleta, no podrán entregarse unidades desmenuzadas o derretidas. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1238, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1988, Resolución 2674 de 2013.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario.

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 08				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS							

		FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biodegradable de grado alimentario de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 6106 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses después de su fabricación.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
------------------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 08, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad, se adiciona código SAP para producto. La clasificación se cambia de "gelato de hielo" a "confitería" basado en Sistema SAP. Se adiciona información de donde se entran requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se adiciona Regulado Normativo Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PO Abastecimiento Clase I - Control documental	Ing. Alirantes Inés Miryam Roveles Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Director Abastecimiento Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Constatación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Priada	28 ENE 2021	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA AGROPECUARIA Y ALIMENTARIA DEL PERÚ	TÍTULO	Código: PA-FO-76	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2
	Fecha:	12	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	CONO CON HELADO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001776
	Clasificación	Helados
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.</p> <p>Consta de un berquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado.</p>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, berquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td> <td>35 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína Láctea (%) (m/m) (Mét. 38)</td> <td>3.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Ensayo Fosfátasa Alcalina</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Peso/volumen (g/l)</td> <td>475 mínimo</td> </tr> <tr> <td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td> <td>1.4 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Si aplica Helado</p> <p>Requisitos Fisicoquímicos para los helados - NTC 1239</p>	Parámetro	Valor	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo	Sólidos Totales (%) (m/m)	35 mínimo	Proteína Láctea (%) (m/m) (Mét. 38)	3.0 mínimo	Ensayo Fosfátasa Alcalina	Negativo	Peso/volumen (g/l)	475 mínimo	*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																		
	Parámetro	Valor																																		
	Grasa Total (%) (m/m)	10 mínimo																																		
	Grasa Láctea (%) (m/m)	10 mínimo																																		
Sólidos Totales (%) (m/m)	35 mínimo																																			
Proteína Láctea (%) (m/m) (Mét. 38)	3.0 mínimo																																			
Ensayo Fosfátasa Alcalina	Negativo																																			
Peso/volumen (g/l)	475 mínimo																																			
*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)	1.4 mínimo																																			
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios</td> <td>5</td> <td>10000</td> <td>100000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staph. aureus y S. aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de L. monocytogenes 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239</p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios	5	10000	100000	2	Recuento de coliformos UFC/g	5	100	200	2	Recuento de E. coli UFC/g	5	1	-	0	Recuento de Staph. aureus y S. aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2	Detección de Salmonella 25 g	5	0	-	0	Detección de L. monocytogenes 25 g	5	0	-	0
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de microorganismos aerobios	5	10000	100000	2																																
Recuento de coliformos UFC/g	5	100	200	2																																
Recuento de E. coli UFC/g	5	1	-	0																																
Recuento de Staph. aureus y S. aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2																																
Detección de Salmonella 25 g	5	0	-	0																																
Detección de L. monocytogenes 25 g	5	0	-	0																																
Requisitos Nutricionales	Na aplica																																			
Otras características del producto	El helado podrá venir en diferentes sabores como: vainilla, anequipe, chocolate, fresa, ron con pasas entre otros. Igualmente con diferentes coberturas como chocolate, meri, chips de colores, etc. Dichas características especiales deberán definirse dentro de las condiciones técnicas de contratación. El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas. El berquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado. El helado deberá contar con una textura suave y densa, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante. Máximo el 10% del peso del cono con helado, debe corresponder al berquillo de harina.																																			

Handwritten signature

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018
			

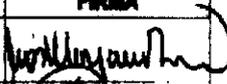
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1236, la Resolución Ministerial de Salud No. 1804 de 1999, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorresistente por lo menos 30 micras.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 6108/2006.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para ella de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
------------------------------------------	------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75, se añaden código SIC y se edita código SAP, se cambia descripción de producto basado en NTC 1236, se añaden información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se edita en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013, Se ajusta información de transporte y almacenamiento, Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I - Control documental	Ing. Alirio José Meryam Rivas Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Director Abastecimiento Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gen. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Exp. Néstor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivas Pineda	28 ENE 2021	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021
			

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
--------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000318, 200001793, 200000789, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001808.
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.																										
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (partes solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740-2020.</p>	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		Mínimo	Máximo	Grados Brix (partes solubles)		14	Volumen de carbonatación	1.5	5	pH	2.3	3.5	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5									
	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																										
		Mínimo	Máximo																									
Grados Brix (partes solubles)		14																										
Volumen de carbonatación	1.5	5																										
pH	2.3	3.5																										
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																										
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebidas sin pasteurizar</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ml</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/ml</td> <td>10</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bebidas pasteurizadas</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/ml</td> <td>0</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td> <td><10</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740-2020-Tabla 3.</p>	Requisitos	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Recuento de levaduras UFC/ml	10	25	Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Bebidas pasteurizadas			Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10	Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10	Recuento de E. coli en UFC/ml		-
Requisitos	m	M																										
Bebidas sin pasteurizar																												
Recuento de mohos UFC/ml	10	50																										
Recuento de levaduras UFC/ml	10	25																										
Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-																										
Bebidas pasteurizadas																												
Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10																										
Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10																										
Recuento de E. coli en UFC/ml		-																										
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.																											

2

Continua Ficha Técnica de Producto _	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
---------------------------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 2740:2020, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	-----------------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3126 ml
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embaldado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.
----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. Puede Presentar: <ul style="list-style-type: none"> - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
--------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021
-----------------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-PO-75 Versión 00 Se retira Código SIC en donde se menciona Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FD-78	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 28	03
			

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET
--------------------------	------------------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	250000388 / 200001124 / 200002087 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 / 200001842 / 200002401
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentradas de frutas reconstituidas, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaques de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">°Brix</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez como Ácido Cítrico</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos refresco de fruta - Resolución 7982 de 1991.</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	°Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	-																	
	Parámetro	Mínimo	Máximo																												
	°Brix	10	-																												
	pH a 20°C	-	4																												
Acidez como Ácido Cítrico	0,1	-																													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Bacterias microaerófilas aerobias/cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BMP - Coliformes Totales/cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">< 2</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BMP - Coliformes fecales/cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">< 2</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BMP - Bacterias Clostridium butyricum/cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">< 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bacterias Hongos y levaduras/cm²</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Características microbiológicas refresco con duración mayor a 30 días - Resolución 7982 de 1991</p>	Requisito	n	m	M	c	Bacterias microaerófilas aerobias/cm ²	3	300	300	1	BMP - Coliformes Totales/cm ²	3	< 2	-	0	BMP - Coliformes fecales/cm ²	3	< 2	-	0	BMP - Bacterias Clostridium butyricum/cm ²	3	< 10	-	1	Bacterias Hongos y levaduras/cm ²	3	10	300	1
Requisito	n	m	M	c																											
Bacterias microaerófilas aerobias/cm ²	3	300	300	1																											
BMP - Coliformes Totales/cm ²	3	< 2	-	0																											
BMP - Coliformes fecales/cm ²	3	< 2	-	0																											
BMP - Bacterias Clostridium butyricum/cm ²	3	< 10	-	1																											
Bacterias Hongos y levaduras/cm ²	3	10	300	1																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																														

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 7982 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2006 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 20000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 20000401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002087 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 20000389 / SAP 20000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 20000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml. SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml. SAP 20000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2000 ml
--------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Continua Ficha Técnica de Producto ... JUNIO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

		SAP 208001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embotellado en pacotes con termocongelado.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes estériles, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas; El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rótulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3305. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación a dicho régimen.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 51062005, tanto en el empaque como en el embalaje.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses al momento de la entrega.
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013.
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comerciante	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021
-----------------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP 208002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por BCOL. Cambios realizados por JPMR Oct/21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alfn. Jenny Patricia Melo Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I. Encargado de las Funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA	
REQUISITOS GENERALES	Código	200000671 200001095 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lupulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas																				
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo</td> <td style="text-align: center;">7,5</td> </tr> <tr> <td>CO₂ mínimo, expresado como:</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td>Volumen de CO₂ g/Ce/ cm³</td> <td style="text-align: center;">4,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína expresada como % m/v, mínimo</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb (mg/dm³) máximo</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> </tr> <tr> <td>Cobres, expresado como Cu (mg/dm³) máximo</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Zinc, expresado como Zn (mg/dm³) máximo</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As (mg/dm³) máximo</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474</p>			Requisito	Especificación	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7,5	CO ₂ mínimo, expresado como:	2,0	Volumen de CO ₂ g/Ce/ cm ³	4,0	Proteína expresada como % m/v, mínimo	0,2	Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo	0,1	Cobres, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo	1,0	Zinc, expresado como Zn (mg/dm ³) máximo	1,0	Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo	0,1
	Requisito	Especificación																				
	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7,5																				
	CO ₂ mínimo, expresado como:	2,0																				
	Volumen de CO ₂ g/Ce/ cm ³	4,0																				
Proteína expresada como % m/v, mínimo	0,2																					
Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo	0,1																					
Cobres, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo	1,0																					
Zinc, expresado como Zn (mg/dm ³) máximo	1,0																					
Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo	0,1																					
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismo</th> <th style="text-align: center;">MMP</th> <th style="text-align: center;">Filtración por membrana (UFC)</th> <th style="text-align: center;">Siembra en placa profunda (UFC)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes</td> <td style="text-align: center;">< 3 cm3</td> <td style="text-align: center;">0/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">0/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de mesófilos</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">≤ 100/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">≤ 100/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de levaduras</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">≤ 10/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">≤ 10/ cm3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.</p>			Microorganismo	MMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)	Coliformes	< 3 cm3	0/100 cm3	0/ cm3	Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3	Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3			
Microorganismo	MMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)																			
Coliformes	< 3 cm3	0/100 cm3	0/ cm3																			
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3																			
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3																			
Requisitos Nutricionales	N/A																					
Otras características del producto	N/A																					
Contenido	SAP 200000671 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.																					
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.																					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000671 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
---------------------------	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Handwritten signature

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

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

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

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 2 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar la congelación y conservación de los productos, menor a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado, presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío**, el oferente **deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes de laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado, certificado con cumplimiento del Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la Secretaría de Salud Municipal o Departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura), cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística Regional Suroccidente, podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes, cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

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

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

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

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 2 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar congelación y conservación de los

productos menor a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.

- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado, presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío**, el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del Decreto 2323 de 2006 y Resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes de laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes de 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 Secretaría de Salud Municipal o Departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DEL COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador, debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: "Distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia".
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la Secretaría de Salud Municipal o Departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística Regional Suroccidente, podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No. 4287/2007.
- 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

Obligaciones Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias, y subirlas a la plataforma SECOP II.
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. Iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE, podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario).

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

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Resolución 2674 de 2013

Resolución 2310/1986

Resolución 1804/1989

Resolución 7992/1991

Decreto 3075 de 1997

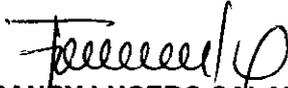
Res. Min protección social 5109 de 2005.

Resolución 4506 de 2013

Resolución 3709 de 2015

Resoluciones 683 y 4143 de 2012
Resolución 333 de 2011
Decreto 616 de 2006
NTC 5246
NTC 1419
NTC 6279

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA
C.C. No. 66.992.370 de Cali (Valle)

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

EL CONTRATISTA

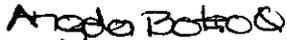
HUELLA



MARIA INES SUAREZ GARZON

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante Legal GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.
Nit.900.870.468-1



Elaboró: P.D. Angéla María Botero Quevedo
Cargo: Abogada Contratos



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

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Items de afectación de gastos"

Numero:	Fecha Registro:	Unidad / Subunidad Ejecutora:	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno
4422	2022-02-07	15-20-00-011 REGIONAL SUR OCCIDENTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES				
Vigencia Presupuestal	Actual	Generato				
Valor Inicial:	150.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	Saldo x Comprometer:	150.000.000,00
					Yr.	Bloqueado
						0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

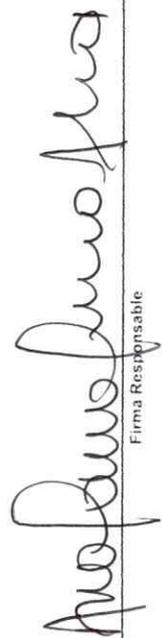
AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

Numero:	4422	Fecha Registro:	2022-02-07
Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM VIVERES CUANTOJORES	A-05-01-01-02-2004 BEBIDAS	Propios	Z0	CSF		150.000.000,00	0,00	150.000.000,00	150.000.000,00	0,00
Total:						150.000.000,00	0,00	150.000.000,00	150.000.000,00	0,00

Ojo!to. Solicitar de bebidas, alimentos, de mañay y helados, para los comensales de tropa de la BR-3-BRM-3429-3429 y cuando sea requerido por otra unidad militar y/o de riesgo de la Regional Sur-occidente


 Firma Responsable