



Santiago de Cali, 11-04-2022

No. 2022141110022101 ALRSODR-CT-CTR-14111

Señores
GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
REPRESENTANTE LEGAL
Calle 46B #5N-19
Tel. 6811020 4118206
Santiago de Cali

ASUNTO: Remisión contrato N° 014-020-2022

Con toda atención me dirijo a usted con el fin de enviarle el **Contrato No.014-020/2022**, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE" LOTE 1 Y 2, por la suma de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA**, y plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2022; a continuación relacionamos los pasos a seguir para el perfeccionamiento y legalización del contrato, actividades que se deben presentar en un plazo no mayor al 19 de abril de 2022

PARA EL PERFECCIONAMIENTO

1. Firma del Contrato, conservar una copia para los trámites de legalización y enviarlo a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, Carrera 92ª N°.2C-35 Barrio/Meléndez

2. Colocar la huella.

3. Autenticar firma en Notaria.

PARA LA LEGALIZACIÓN

Solicitar el amparo de la póliza conforme los términos establecidos en el contrato.

SOPORTE AL DIA DEL PAGO DE:

- Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos profesionales)
- Aportes Parafiscales (SENA, ICBF y Cajas de Compensación)





Cabe anotar que en el contrato se pactó la imposición de multas, en caso de incumplimiento por el no perfeccionamiento y legalización en los términos establecidos, correspondiente al uno por mil (1X100) diario sobre el valor del contrato, los cuales entre si no podrán exceder el 10% sobre el valor del contrato.

Cordialmente,

FRANCY LUCERO
SALAZAR
CARMONA

Firmado digitalmente por FRANCY
LUCERO SALAZAR CARMONA
Fecha: 2022.04.12 10:00:35 -05'00'

PD FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA.

Coordinadora administrativa encargada de la Dirección Regional Suroccidente.

Elaboro: 
PD Blanca Tatiana Cadavid
Coordinadora de Contratos



PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	MINUTA CONTRATO	Versión No. 00		Página 1 de 52
		Fecha		09 03 2018

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-020-2022.	
CONTRATANTE	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente.
CONTRATISTA	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
NIT No.	900.870.468-1
REPRESENTANTE LEGAL	MARIA INES SUAREZ GARZON
CC	31.941.989
DIRECCIÓN	Calle 46B No.5N-19 Cali (Valle)
TELEFONO	317 6465501- 3166242457 – 6811020-4118206
EMAIL	gerencia@alimentosquesabor.com ventasinstitucionales@alimentosquesabor.com; licitaciones@gruposugasas.com. mariaines@comestiblequesabor.com; mosorio@alimentosquesabor.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No.014-010-2022
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE" LOTE 1 Y 2
VALOR DEL CONTRATO	MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato será hasta el treinta y uno (31) de Diciembre de 2022 o hasta agotar su valor.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.4022 y 4122 del 01 de Febrero de 2022.

Entre los suscritos: 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 las funciones 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 **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN**, mayor de edad, vecina de Cali (Valle), identificada con cédula de ciudadanía No. 31.941.989 de Cali, en calidad de representante legal de la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, con Nit 900.870.468-1, constituida mediante documento privado del 03 de julio de 2015, inscrita el 17 de Julio de 2015 bajo el No.17355 del Libro IX de la Cámara de Comercio de Cali, con Matricula mercantil No.931519-16 del 17 de Julio de 2015, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, 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.
5. Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato en especial las contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.
6. Que mediante Resolución de Apertura No.086 de fecha dieciséis (16) de marzo de 2022, la Directora encargada de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para el **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE” LOTE 1 Y 2**
7. 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.014-010-2022, a la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, Representada Legalmente por la señora **MARÍA INÉS SUAREZ GARZÓN**, por la suma de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA.**
8. 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 al **“SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE” LOTE 1 Y 2**. De acuerdo a lo pactado en la Selección Abreviada de Subasta Inversa No.014-010-2022, hasta el monto del valor asignado del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas conforme reporte emitido de la subasta 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: Un valor total de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA**, los cuales se encuentran amparados así: con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **4022 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003** Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, **POR VALOR DE \$1.250.000.000,00**; y con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **4122 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003** Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, **POR VALOR DE \$250.000.000,00, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.**

El presupuesto del presente proceso es distribuido así:

PARA EL LOTE 1 (BR3,23 Y 29) el CDP No.4022 del 01 de febrero de 2022 por la suma de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

PARA EL LOTE 2 (BR8) el CDP No.4122 del 01 de febrero de 2022 por la suma de por doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.

PRESUPUESTO OFICIAL: La suma de MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA, los cuales se encuentran amparados así: con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, POR VALOR DE \$1.250.000.000,00; y con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4122 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, POR VALOR DE \$250.000.000,00, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.

El presupuesto del presente proceso es distribuido así:

LOTE 1 PRESUPUESTO \$1.250.000.000 para la BR-3, BR-23 y BR-29

LOTE 2 PRESUPUESTO \$250.000.000 para la BR-8

Que el oferente GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S. a través de su representante legal, la Sra. MARIA INES SUAREZ GARZON manifestó mediante escrito calendarado de fecha 11 de abril 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
LOTE 1 PRESUPUESTO \$1.250.000.000 PARA LA BR-3,23 y 29**

OFERTA ECONÓMICA LOTE 1 - (BR-3; BR-23 Y BR-29)

ÍTEM	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO PARA LOS QUE APLICA	PRECIO CON DESCUENTO S ANTES DE IVA	VALOR IVA	PRECIO CON DESCUENTO CON IVA INCLUIDO
1	50181900	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	1	UN	\$ 756	\$ 700	\$ -	\$ 700
2	50181900	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	1	UN	\$ 622	\$ 600	\$ -	\$ 600
3	50181900	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	1	UN	\$ 1.095	\$ 950	\$ -	\$ 950
4	50181900	PAN SEDA X 80 GRAMOS	1	UN	\$ 821	\$ 800	\$ -	\$ 800
5	50181900	PAN SEDA X 65Gramos	1	UN	\$ 737	\$ 720	\$ -	\$ 720
6	50181900	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	1	UN	\$ 722	\$ 700	\$ -	\$ 700
7	50181900	CROASSANT X 80 Gramos	1	UN	\$ 821	\$ 800	\$ -	\$ 800
8	50181900	TORTA DE VAINILLA X 80Gramos	1	UN	\$ 962	\$ 808	\$ 154	\$ 962
9	50181900	CUCA X 80 Gramos	1	UN	\$ 761	\$ 630	\$ 120	\$ 750
10	50181900	MANTECADO X 80 Gramos	1	UN	\$ 870	\$ 630	\$ 120	\$ 750
11	50181900	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	1	UN	\$ 1.055	\$ 887	\$ 168	\$ 1.055
12	50181900	GALLETA DULCE X 80 Gramos	1	UN	\$ 853	\$ 714	\$ 136	\$ 850
13	50181900	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	1	UN	\$ 962	\$ 756	\$ 144	\$ 900
14	50181900	PERA DE AREQUIPE X 80 GR	1	UN	\$ 962	\$ 756	\$ 144	\$ 900

15	50181900	PAN COCO X 65 Gramos	1	UN	\$ 742	\$ 720	\$ -	\$ 720
16	50181900	PAN TAJADO X 450Gramos	1	UN	\$ 3.815	\$ 3.815	\$ -	\$ 3.815
17	50181900	PAN ROSCON X 80 Gramos	1	UN	\$ 817	\$ 800	\$ -	\$ 800
18	50181900	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	1	UN	\$ 1.013	\$ 840	\$ 160	\$ 1.000

LOTE 2 PRESUPUESTO \$250.000.000 PARA LA BR-8**Lista de artículos Lote 02 (BR-8)**

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	PRECIO OFERTADO CON IVA INCLUIDO PARA LOS QUE APLICA	PRECIOS CON DESCUENTO ANTES DE IVA	VALOR IVA	PRECIOS CON DESCUENTO CON IVA INCLUIDO
1	50181900	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	1	UN	\$ 740	\$ 700	\$ -	\$ 700
2	50181900	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	1	UN	\$ 604	\$ 600	\$ -	\$ 600
3	50181900	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	1	UN	\$ 1.024	\$ 950	\$ -	\$ 950
4	50181900	PAN SEDA X 80 GRAMOS	1	UN	\$ 740	\$ 740	\$ -	\$ 740
5	50181900	PAN SEDA X 65Gramos	1	UN	\$ 648	\$ 648	\$ -	\$ 648
6	50181900	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	1	UN	\$ 707	\$ 700	\$ -	\$ 700
7	50181900	CROASSANT X 80 Gramos	1	UN	\$ 771	\$ 770	\$ -	\$ 770
8	50181900	TORTA DE VAINILLA X 80Gramos	1	UN	\$ 891	\$ 749	\$ 142	\$ 891
9	50181900	CUCA X 80 Gramos	1	UN	\$ 748	\$ 622	\$ 118	\$ 740
10	50181900	MANTECADO X 80 Gramos	1	UN	\$ 827	\$ 630	\$ 120	\$ 750
11	50181900	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	1	UN	\$ 955	\$ 803	\$ 152	\$ 955
12	50181900	GALLETA DULCE X 80 Gramos	1	UN	\$ 811	\$ 681	\$ 129	\$ 810
13	50181900	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	1	UN	\$ 891	\$ 748	\$ 142	\$ 890
14	50181900	PERA DE AREQUIPE X 80 Gramos	1	UN	\$ 911	\$ 756	\$ 144	\$ 900
15	50181900	PAN COCO X 65 Gramos	1	UN	\$ 725	\$ 720	\$ -	\$ 720
16	50181900	PAN TAJADO X 450Gramos	1	UN	\$ 3.332	\$ 3.332	\$ -	\$ 3.332
17	50181900	PAN ROSCON X 80 Gramos	1	UN	\$ 780	\$ 780	\$ -	\$ 780
18	50181900	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	1	UN	\$ 960	\$ 807	\$ 153	\$ 960

IVA %	19%
VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$1.500.000.000⁰⁰

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:

LOTE 1: PARA LA BR3, BR23 Y BR29, por valor de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 PolicarpaSalavarieta	Batallón de Servicios N° 3 PolicarpaSalavarieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
Comedor Aglo A.S.P.C N° 29	Batallón A.S.P.C N° 29	Popayán / Cauca
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	BASER 23	Pasto / Nariño
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GMCAB	Ipiales / Nariño

LOTE 2: PARA LA BR8, por valor de doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA

BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Caci que Calarcá	Batallón de Servicios N° 8 Caci que Calarcá	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindío

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES:

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – 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 valor

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

CLÁUSULA CUARTA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE. (\$1.500.000.000) INCLUIDO IVA, los cuales se encuentran amparados así: con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, POR VALOR DE \$1.250.000.000,00; y con el

Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4122 del 01 de febrero de 2022, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 Productos de Molinería almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, POR VALOR DE \$250.000.000,00, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2022.

El presupuesto del presente proceso es distribuido así:

PARA EL LOTE 1 (BR3,23 Y 29) el CDP No.4022 del 01 de febrero de 2022 por la suma de mil doscientos cincuenta millones (\$ 1.250.000.000) INCLUIDO IVA

PARA EL LOTE 2 (BR8) el CDP No.4122 del 01 de febrero de 2022 por la suma de por doscientos cincuenta millones (\$ 250.000.000) INCLUIDO IVA.

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) 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 (02) 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 entero para poder realizar la adjudicación

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

Nota 6: El proveedor debe aportar cada 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 Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

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.

Nombre: **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**

NIT: 900.870.468-1

Entidad Financiera: DAVIVIENDA.

Número de Cuenta: 012769994570

Tipo 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 09 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 01 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) debera 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**.

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

7.3. 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

8.1 **POR EL CONTRATISTA.**

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

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

8.4 OTROS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	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 sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	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 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 término 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 SUR OCCIDENTE (Nit.800.117.197-8)**, en una Compañía de seguros legalmente constituida en Colombia o Entidad bancaria y obtener su aprobación por parte de la Agencia Logística, cubriendo los siguientes riesgos y valores.

9.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$450.000.000) 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 SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$750.000.000) 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 SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$75.000.000) valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

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

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva la facultad de no aceptar la Garantía presentada cuando a su juicio, el garante carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando entre en estado de insolvencia, acuerdo de 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.

CLÁUSULA NOVENA – 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 dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.

10.1.3 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 elevara la petición al Director Regional, así mismo si se produjese un defecto en la calidad del producto asegurar su cambio dentro de las 48 horas al conocimiento del hecho.
- 10.1.11 A 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 Sur Occidente, 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: facturasureoccidente@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 SIIF 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 DE SERVICIOS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE O POR QUIEN HAGA SUS VECES; Y COMO SUPERVISORES LOCALES LAS ADMINISTRADORES DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS BRIGADAS 3,8,23 Y 29** por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del contrato y sus funciones serán las previstas en la Normatividad Legal vigente y además las siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

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

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

El pago de las multas a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. Para tal efecto EL **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE** para hacer los descuentos correspondientes. **PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Esta sanción puede hacerse efectiva por parte de **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 penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

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

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULATRIGÉSIMA - 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.014-010-2022, junto con sus formularios y anexos.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4022 y 4122 del 01 de febrero de 2022
- 30.4. Oferta presentada por el CONTRATISTA.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 30.7. Anexo No. 01
- 30.8. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULATRIGÉSIMA 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:

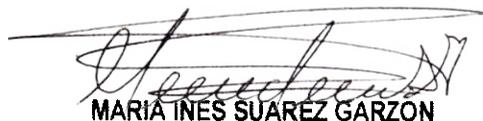
- 32.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
- 32.2. Registro presupuestal.
- 32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al 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, a los once (11) días del mes de abril de 2022, en cincuenta y dos (52) folios.

CONTRATISTA

HUELLA



MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante legal **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**



POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FRANCY LUCERO

Firmado digitalmente por FRANCY

SALAZAR CARMONA

LUCERO SALAZAR CARMONA

Fecha: 2022.04.12 10:02:19 -05'00'

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)**

Elaboro: P.D. Bianca Tatiana Cadavid R.
Cargo: Coordinadora de Contratos



ANEXO No. 1.**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

“SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE” LOTE 1 Y 2”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN ALIÑADO x 80 Gramos	SAP 200001768 - Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	PAN ALIÑADO x 65 Gramos	SAP 2000002050 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	PAN ALIÑADO x 125 Gramos	SAP 200001768 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	PAN SEDA x 65 Gramos	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	PAN SEDA x 80 Gramos	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	SAP 200001751 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	CROASSANT X 80 Gramos	SAP 200001725 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
8	TORTA DE VAINILLA x 80 Gramos	SAP 200001786 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
9	CUCA x 80 Gramos	SAP 200001726 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
10	MANTECADA x 80 Gramos	SAP 200001745 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
11	TORTA DE BANANO X 80 Gramos	SAP 200000713 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
12	GALLETA DULCE x 80 Gramos	SAP 200002100 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
13	GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA x 80 Gramos	SAP 200000280 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
14	PERA DE AREQUIPE X 80 GR	SAP 200001752 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
15	PAN COCO X 65 Gramos	SAP 200001750 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
16	PAN TAJADO X 450Gramos	SAP 200001755 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
17	PAN ROSCON X 80 Gramos	SAP 200002138 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
18	CHICHARRON DULCE X 80 Gramos	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.

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 2: 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 3: 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 cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TÉCNICAS QUE SE ANEXAN A CONTINUACION:

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

PAN ROSCON	
Código	200001760 200002136
Clasificación	PANADERÍA
Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																		
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contaminación total (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Contaminación por levadura</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Contaminación en agua</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1963 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Contaminación total (UFC/g)	3	2	0	0	Contaminación por levadura	3	2	0	0	Contaminación en agua	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ²	Bacterias aerobias UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Contaminación total (UFC/g)	3	2	0	0																															
Contaminación por levadura	3	2	0	0																															
Contaminación en agua	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ²																															
Bacterias aerobias UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																		
Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002136 El producto debe tener un peso neto de 60 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1963 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 8-109/2006. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
----------------------------------	---

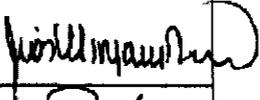
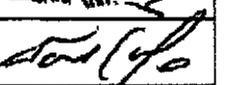
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 06	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 06, se refinan los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos GAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema GAP, se refinan requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04-marzo-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collares Enchales	04-MAR-2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivero Pineda	04-Mar 2020	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FORRAJAS MILITARES	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12		07

PRODUCTO / NOMBRE	PAN TAJADO
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001756
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos:																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad en %/m/m</td> <td>29</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Grasa (p/100 g de harina)</td> <td>5</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan blanco - NTC 1363 (Última Actualización)</p>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en %/m/m	29	40	Grasa (p/100 g de harina)	5	16
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en %/m/m	29	40																
Grasa (p/100 g de harina)	5	16																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan sin refino - NTC 1363 (Última Actualización)</p>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ²					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ²															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2874 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Carastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 006109/2005 y Resolución 333 de 2011.

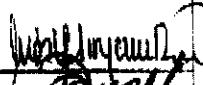
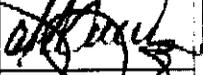
PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	

	Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
--	------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajustó formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambió la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alin Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Barral	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Erasmo Carnacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encarnates	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 80</p>	<p>Página 1 de 2</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

	PAN DE COCO
--	--------------------

	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, manteca, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez total (pH)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos aerobios mesófilos (coliformos totales)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Enterococos en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mocho y Levadura UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10¹</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Acidez total (pH)	3	2	0	0	Microorganismos aerobios mesófilos (coliformos totales)	3	2	0	0	Enterococos en 25g	3	0	0	—	Mocho y Levadura UFC/g	3	2	10 ³	10 ⁴	Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ¹
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Acidez total (pH)	3	2	0	0																															
Microorganismos aerobios mesófilos (coliformos totales)	3	2	0	0																															
Enterococos en 25g	3	0	0	—																															
Mocho y Levadura UFC/g	3	2	10 ³	10 ⁴																															
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ¹																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso entre 80 gr y 100gr.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1383 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 16 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

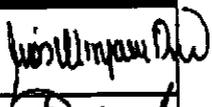
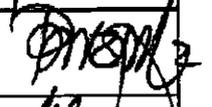
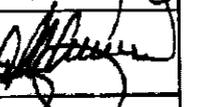
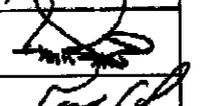
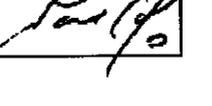
		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12 07 2018	

	FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
 Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se rellena los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar limpi, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alina Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04-03-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazo Encuentre	04-MARZ 2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

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

	PAN PERA
--	-----------------

	Código	200000512 / 200001752
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).																																		
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agua de molienda</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Streptococcus aureus (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Molde y Levadura UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agua de molienda	Límite por g				n	c	m	M	Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0	Streptococcus aureus (UFC/g)	3	2	0	0	Salmonella spp.	3	0	0	—	Molde y Levadura UFC/g	3	2	10 ⁴	10 ⁵	Bacterias aerobias UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agua de molienda	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0																															
Streptococcus aureus (UFC/g)	3	2	0	0																															
Salmonella spp.	3	0	0	—																															
Molde y Levadura UFC/g	3	2	10 ⁴	10 ⁵																															
Bacterias aerobias UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hojín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5108/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.

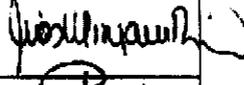
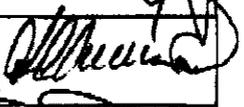
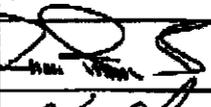
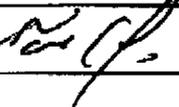
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIG del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04 MAR 10 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Coliñas Encinella	04-MAR-2020	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	04-Mar-2020	

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
 <p>AGENCIA COLOMBIANA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-76</p>	
		<p>Versión No. 01</p>	<p>Página 1 de 2</p>
		<p>Fecha: 26 03 2021</p>	

PRODUCTO / PRODUCTO	GALLETA DE AVENA
---------------------	-------------------------

REQUISITOS	Código	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	<p>Producto horneado tipo galleta con formas redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o harináceos y/o mezcla de cereales, harináceos, elaborados mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras harináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.</p>

REQUISITOS	Ingredientes	Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superiores, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <td>Requisitos en 100 g de muestra</td> <td>mg</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5,5</td> <td>8,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </table> <p>Tabla 1. Requisitos Físicoquímicos NTC 1241:2007 (esta actualización).</p>	Requisitos en 100 g de muestra	mg	g	pH de solución acuosa al 10 %	5,5	8,5	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3		Humedad %		10,0								
	Requisitos en 100 g de muestra	mg	g																			
	pH de solución acuosa al 10 %	5,5	8,5																			
	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3																				
Humedad %		10,0																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <tr> <td>Requisitos</td> <td>ufc/g</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>1000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos en ácido, UFC/g</td> <td><10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>50</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli, UFC/g</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (esta actualización).</p>	Requisitos	ufc/g	ufc/g	Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000	Recuento de coliformos en ácido, UFC/g	<10	10	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	<100	-	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500	Recuento de E. coli, UFC/g	<10	-	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	10	100
Requisitos	ufc/g	ufc/g																				
Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000																				
Recuento de coliformos en ácido, UFC/g	<10	10																				
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	<100	-																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500																				
Recuento de E. coli, UFC/g	<10	-																				
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	10	100																				
Requisitos Nutricionales	No aplica																					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																					
REQUISITOS LEGALES	NTC 1241, Res. 2874 del 2018, Res 5108/2006, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.																					

EMPAQUE / EMPAQUE	Presentación del Producto	SAP 200000280 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
-------------------	---------------------------	---

Continúa Ficha Técnica de Producto ... Galleta de AVENA

REQUISITOS		SAP 200001081 Galleta de Avena *34G SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2006.

El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2874 de 2013.

- Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los cooperativadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

OCTUBRE DE 2021

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se modifican requisitos físico-químicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007. En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2006. En contenido se incluye en el SAP 200002300 la presentación de 60 a 80 g. En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.
3	Se ajusta información a formato PA-FC-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando ítem presentación.

	Profesional de Defensa Alimentaria Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	<i>[Signature]</i>
	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	MGSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	<i>[Signature]</i>
	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA DULCE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002100
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el homeo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garantizan las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td style="text-align: center;">3,0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td style="text-align: center;">5,6</td> <td style="text-align: center;">9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																					
	Componentes	Valores																																			
		Min	Max																																		
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																		
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																		
Humedad (%)	-	10,0																																			
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Recuento</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">m</th> <th rowspan="2">M</th> <th rowspan="2">c</th> </tr> <tr> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p>	Recuento	n	m	M	c	g	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	100	500	-	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	100	-	-	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	-	-	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	-	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	100	-	-	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	-
Recuento	n						m	M	c																												
		g																																			
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	100	500	-																																	
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	100	-	-																																	
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	-	-																																	
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	-																																	
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	100	-	-																																	
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	-																																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																																				
Otras características del producto	<p>Contenido de Metales pesados:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ploomo, como Pb (mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Contenido	Ploomo, como Pb (mg/kg)	0,2																																
Componente	Contenido																																				
Ploomo, como Pb (mg/kg)	0,2																																				
Contenido	No aplica																																				
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013.																																				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002100 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

[Handwritten signature]

		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-76	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajusta el formato versión 2 GP 1990-2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito "El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solo unos valores ya que se exigen dos valores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no po mínimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquímicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP.
7	Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto, toda vez que corresponde a la Galleta salada así: "Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas es la galleta que tiene un sabor predominantemente salado. Se debe elaborar en condiciones sanitas apropiadas..." se retira la descripción "...Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominantemente salado". Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 294 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
8	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molinería" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado" Y se ajusta así: "El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción". Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
9	Se incorpora el código SAP 200002100 al producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos. En requisitos normativos, se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2015.

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-PO-76		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

GALLETAS NEGRA TIPO GUCÁ

Código	200001728 200000229
Clasificación	PANADERIA
Descripción del Producto	Producto homeado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda

Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.																																			
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td></td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td></td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes		Valores				Min	Max	Proteína (%) en base seca		3,0	-	pH en solución acuosa al 10%		5,6	9,5	Humedad (%)		-	10,0															
Componentes		Valores																																		
		Min	Max																																	
Proteína (%) en base seca		3,0	-																																	
pH en solución acuosa al 10%		5,6	9,5																																	
Humedad (%)		-	10,0																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>300</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> spp., UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	300	5000	1	Recuento de levaduras en placa, UFC/g	3	<100	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	3	50	100	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	C																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	300	5000	1																																
Recuento de levaduras en placa, UFC/g	3	<100	10	1																																
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	3	50	100	1																																
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al masticar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr																																			
Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.

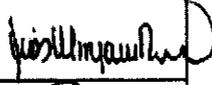
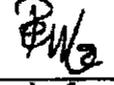
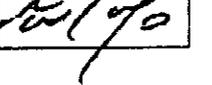
PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12	07
			

	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
Empaque	El producto debe empaquetarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
Rotulado	Se debe indicar como mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.

- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
- Registro sanitario del producto. (Vigente)

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se reemplazan los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualizarlos los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP. Los Paquetes falsos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso neto entre 80 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Iris Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Director Abastecimientos Clase	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RAJ) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	04 MARZO 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazo Escarbal	04 MAR 2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivero Pineda	04 MAR 2020	

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

	TORTA DE BANANO
--	------------------------

	Código	SAP 200000713
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, banana, azúcar, agente leudante, sal, el producto no puede presentar ningún indicio de alteración de contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

	Ingredientes	Banano, harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, margarina y aditivos permitidos, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <td style="width: 80%;">Humedad, en %wt/m</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">30</td> </tr> </table>	Humedad, en %wt/m	30																												
Humedad, en %wt/m	30																															
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> <th>Valor</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos</td> <td>3</td> <td>10.000</td> <td>30.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NRP conformes totales</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NRP conformes Facultades</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S. Aureus coccalles positivos (UFC/g)</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Molde y Levadura (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia: Parámetros Microbiológicos INVIMA para Biscochos</p>	Requisito	Unidad	Valor	Valor	Valor	Recuento total de microorganismos mesófilos	3	10.000	30.000	1	NRP conformes totales	3	7	11	1	NRP conformes Facultades	3	<3	-	0	Recuento de S. Aureus coccalles positivos (UFC/g)	3	<100	-	0	Molde y Levadura (UFC/g)	3	100	200	1
Requisito	Unidad	Valor	Valor	Valor																												
Recuento total de microorganismos mesófilos	3	10.000	30.000	1																												
NRP conformes totales	3	7	11	1																												
NRP conformes Facultades	3	<3	-	0																												
Recuento de S. Aureus coccalles positivos (UFC/g)	3	<100	-	0																												
Molde y Levadura (UFC/g)	3	100	200	1																												
	Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
	Otras características del producto	No Aplica																														
	Contenido	Unidad x 80 gramos mínimo																														
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.																														

	Presentación del Producto	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 80 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible BOPP (Monocepe o Laminado). El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005106/2005 y Resolución 333 de 2011.

Balle

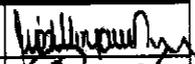
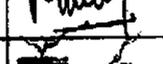
		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2			
Fecha:	12	07	2018			

	La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 15 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) días de fabricado.

- Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente).
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente para establecimiento o planta de producción: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial.

MARZO DE 2021

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	Profesional de Defensa Alimentaria Clase I	Ing. Alim. Inés Niryem Rivas Carmona		
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Escobedo Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Néstor Vargas Rodríguez	12-03-2021	
	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	 Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 09	Página 1 de 2
		Fecha: 12 07 2018	
			

MANTECADA

Código	200000443 /200001745
Clasificación	Repostería
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horno. Producto de textura suave y esponjosa.

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superiores, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																							
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="4">Requisitos microbiológicos</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> complejo proteico, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>		Requisitos microbiológicos				Límite por g					n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> complejo proteico, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos																																							
	Límite por g																																							
	n	c	m	M																																				
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																																				
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> complejo proteico, en UFC/g	5	0	<100	-																																				
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , en UFC/g	5	2	10	100																																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																							
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																							
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.																																							
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013.																																							

Presentación del Producto	Casasilla por 30 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que evitan su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

[Handwritten signature]

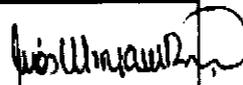
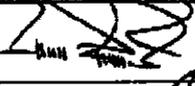
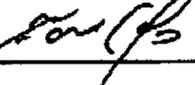
PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12 07 2018

	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

	<ul style="list-style-type: none"> - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. - El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
--	--

MARZO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se rellenan los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basados en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto Médico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".

	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cordova	04-Marzo-2020	
	Dirección Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carriacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collantes Encinales	04-03-2020	
	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Riveros Pinada	04-Mar-2020	

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

PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA

Código	20000005 / 200001780 / 200000716 / 200001787
Clasificación	Repostería
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de harinas y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cálido y empaque individual.

Ingredientes	Harinas de tipo fortificada, azúcar, agua, manteca, huevos, esencia, polvo para hornear.														
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica														
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>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos aerobios</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>MP Coliformes totales</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>MP Coliformes fecales</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformos aerobios</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohs y levaduras</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella Spt</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia: INMIA para galletas y bizcochos</p>	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos aerobios	≤10000	MP Coliformes totales	≤7	MP Coliformes fecales	<3	Recuento Coliformos aerobios	<100	Recuento de Mohs y levaduras	≤100	Detección de Salmonella Spt	Ausente
REQUISITO	m														
Recuento total de microorganismos aerobios	≤10000														
MP Coliformes totales	≤7														
MP Coliformes fecales	<3														
Recuento Coliformos aerobios	<100														
Recuento de Mohs y levaduras	≤100														
Detección de Salmonella Spt	Ausente														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característicos, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.														
Contenido	20000005 / 200001780 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 83 gramos.														
Requisitos Normativos	Resolución 2874 de 2013.														

Presentación del Producto	Cansilla x 30 unidades. El producto debe ser empaquetado en cansilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en fregate y vehículo cerrado con concepto Médico sanitario Favorable e Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorotando o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

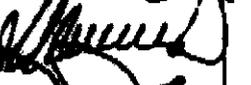
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-PO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018		

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
------------------	---

Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sño de acopio y distribución expedida por la autoridad sanitaria.

MAYO DE 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

Profesional de Defensa Alimentaria Clase I	Ing. Alm. Inés Miguera Rivera Gordón	08 Mayo 2020	
Director Administrativo Clase I	Adm. Rosa May Enciso Melo	08 Mayo 2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco-Díaz	08 Mayo 2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Coluzos Encarnas	08 MAY 20	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	08 MAY 2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001871
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Unidad por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5000</td> <td>100000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1000</td> <td>100000</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/25g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1000000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Unidad por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5000	100000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	1000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	1000	100000	Detección de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/25g	5	2	1000000		Recuento de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/g	5	2	100	1000
	Requisitos microbiológicos	Unidad por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5000	100000																															
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	1000																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	1000	100000																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/25g	5	2	1000000																																	
Recuento de <i>Salmonella</i> spp. en UFC/g	5	2	100	1000																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751. El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und. min. SAP 20000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001871 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir



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

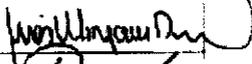
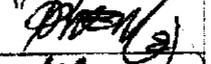
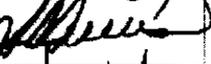
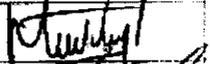
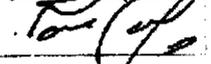
		con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan - Requisitos Generales, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2008, Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código 200000607 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MARZO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	12 MARZO 2021	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrasco Díaz	12 MARZO 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MARZO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MARZO 2021	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA ALIMENTARIA POR LA SALUD Y EL BIENESTAR LA UNIÓN DE AGENTES PRODUCTORES</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			 <p>Quali Nove SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD</p>
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001726 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	<p>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes no sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td style="text-align: center;">40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4,9</td> <td style="text-align: center;">6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos pan hojaldrado - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,9	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																			
	Parámetro	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20,0	40,0																																
	pH	4,9	6,0																																
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																		
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Límite por g</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">5 000</td> <td style="text-align: center;">10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo positivo, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>, en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	3	100	200	Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo positivo, en UFC/g	5	0	-100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	3	100	200																															
Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo positivo, en UFC/g	5	0	-100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al pelar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p>																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)
------------------------------	--

Continúa Ficha Técnica de Producto ... PAN CROISSANT

EMPAQUE / ENVASE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES, HOMOLOGACIONES Y APROBACIONES CONCRETAS	<p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</p> <p><input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p>
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIG del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002315 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira adicional certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMFG / Noviembre 2021.

	CARGO	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Inés Miryam Rivera Cardona	30 MAY 2022
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pinada	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 80		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07

PAN CORRIENTE

	Código	200001788 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																		
Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Requisitos fisicoquímicos pan corriente - NTC 1363 (Última Actualización)</i></p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,8	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias ácidas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización)</i></p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/g	5	0	Ausencia	-	Recuento de bacterias ácidas, en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de bacterias ácidas, en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	<p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>247</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Datos de tabla adicional ICBF 2015 - Pan</i></p>	Humedad (%)	14,8	± 0,4	Grasas (%)	2,2	-	Carbohidratos (%)	72,9	-	Calorías (kcal)	247	-																						
Humedad (%)	14,8	± 0,4																																	
Grasas (%)	2,2	-																																	
Carbohidratos (%)	72,9	-																																	
Calorías (kcal)	247	-																																	
Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.																																		
Contenido	SAP 200001788 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

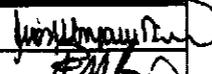
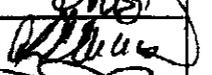
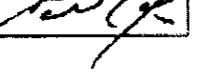
		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75 Versión No. 08 Fecha: 12 07 2018		
---	--	---	--	---	--	---	--	---

Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
Empaque	Laminas polipropileno biorientado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorientado.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.
 Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

MARZO 2020

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 08, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque solamente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basista en Sistema SAP, se ajustan requisitos físico-químicos y requisitos microbiológicos basados en NYC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inds Wryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Director Abastecimientos Clase I	Adm. Resp. Mary Enciso Melo	04-MAR-2020	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carrocho Díaz	04-FEB-2020	
Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazo Escobedo	04-04-2020	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pinada	04-MAR-2020	

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

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.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHA TECNICA ANEXAS AL PRESENTE DOCUMENTO.

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 expendan 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 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución 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) 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.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de 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 secretaria 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 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 expendan 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 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución 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) 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.
- 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 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 laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud médica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) 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 DE 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 secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística 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.
- El supervisor del contrato es el técnico de servicios de la regional suroccidente y como supervisores locales los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

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 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 LOGISTICA 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 Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.
19. 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 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 01 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.
20. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
21. 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.
22. 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 este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: 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 vehiculos 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(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 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 este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo

dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 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.

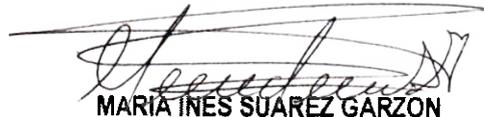
Nota 5: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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.

CONTRATISTA

HUELLA



MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN

C.C. No. 31.941.989 de Cali

Representante legal **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**



POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

**FRANCY LUCERO
SALAZAR
CARMONA**

Firmado digitalmente por
FRANCY LUCERO SALAZAR
CARMONA
Fecha: 2022.04.12 10:03:40
-05'00'

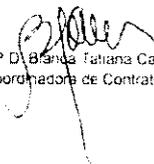
P.D. FRANCY LUCERO SALAZAR CARMONA

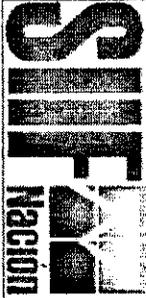
C.C. No. 66'992.370 de Cali (Valle)

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

Mediante Res.167 (07 de Febrero de 2022)

Elabora: P.D. Bertha Tatiana Cadavid R.
Cargo: Coordinadora de Contratos





Certificado de Disponibilidad Presupuestal - Compromiso

Unidad Solicitante: MHamoreno
 Unidad o Sub-Entidad: 15-20-00-01*
 Fecha y Hora de Emisión: 10/21/2022 12:00:00 p.m.
 ANA MARIA MORENO AVILA
 REGIONAL SUR OCCIDENTE - AGENC. LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

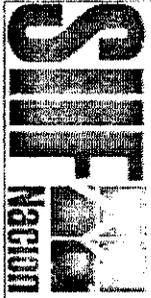
Numero:	4022	Fecha Registro:	2022-02-01	Unidad / Subunidad:	15-20-00-01*	REGIONAL SUR OCCIDENTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Vigencia Presupuestal:	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor: Ninguno
Valor Inicial:	1.250.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	1.250.000.000,00	Saldo x Comprometer: 1.250.000.000,00
					Ver. Bloqueado:	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	
Numero:	4022	Fecha Registro:	2022-02-01
Numero:	4022	Numero:	
Fecha Registro:	2022-02-01	Modalidad de contratación:	
		Tipo de contrato:	

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM VIVERES GOVERNARRES	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE VIVERIA, ALIMENTOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA VIDA ANIMAL PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Prerrogas	Z9	CSF						
Total:						1.250.000.000,00	0,00	1.250.000.000,00	1.250.000.000,00	0,00

Objeto: Suministro de productos de panadería y pastelería para los comedores de trabajo de la SR3-SR29-SR23 y cuando sea requerido por otra unidad militar y/o de reserva de la Regional Suroccidental

Ana María Moreno Avila
 Firma Responsable



Certificado de Disponibilidad Presupuestal - Comprobante

Número: 4722 Fecha Registro: 2022-02-01 Unidad / Subunidad ejecutora: 15-20-00-011 REGIONAL SUR OCCIDENTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
 Vigencia Presupuestal: Actual Estado: General Tipo: Gasto Valor Actual: 250.000.000,00 Saldo x Comprometer: 250.000.000,00 Vr. Bloqueado: 0,00
 Valor Inicial: 250.000.000,00 Valor Total Operaciones: 0,00 Saldo x Comprometer: 250.000.000,00 Vr. Bloqueado: 0,00

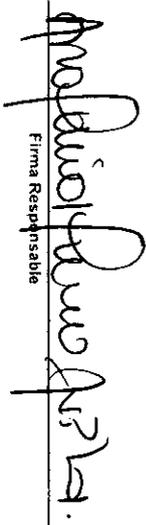
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	Fecha Registro:	Unidad / Subunidad ejecutora:	Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:
4722	2022-02-01	15-20-00-011 REGIONAL SUR OCCIDENTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC. CSF	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM - VIVIENTES CIVILES	A-05-0-0-002-003 PRODUCTOS DE MADERA, AMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA MADERA, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	20	CSF						
Total:						250.000.000,00	0,00	250.000.000,00	250.000.000,00	0,00

Objeto: Supervisión de producción de pastelería y pastelería para los comedores de la BRS y cuando sea requerido por otra unidad en el año de vigencia de la Regional Sur Occidente


 Firma Responsable