

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO	Código: CT-FO-31		
	MINUTA CONTRATO	Versión No. 00		Página 1 de 38
		Fecha		09 03 2018

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-002-2021.	
CONTRATANTE	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente.
CONTRATISTA	CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S
NIT No.	900703819-7
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO
CEDULA	80.394.430 de Choconta
DIRECCIÓN	Carrera 1ra A No.8ª-37 Melgar Tolima
TELEFONO	82450249 Cel: 3124430814
EMAIL	cbcomercializamos@gmail.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 014-051-2020
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"
VALOR DEL CONTRATO	MIL MILLONES DE PESOS (\$1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar presupuesto.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número número 2521 del 21 de enero de 2021

Entre los suscritos: Señor Coronel (RA) **CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ**, mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No. 79.383.045 de Bogotá D.C, en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante la Resolución No. 2225 del 30 de octubre de 2017 debidamente facultado para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra el señor **GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO**, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con cédula de ciudadanía No. 80.394.430 de Choconta, en su calidad de Representante Legal Suplente de la Sociedad **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S**, quien se matriculo en el Registro Mercantil bajo el No. 02416626 de la Cámara de Comercio de Bogotá D.C, el 20 de febrero de 2014, con Nit No. 900.703.819-7, 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, cuyo objeto es el Abastecimiento de Estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las Unidades Militares del Ejército Nacional por parte de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
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 y demás normas concordantes.
6. Que mediante Resolución de Apertura No.003 de fecha veintiuno (21) de enero de 2021, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para contratar el "SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS 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".
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 por Subasta Inversa Electrónica N° 014-051-2020", a la sociedad **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S**, cuyo Representante Legal Suplente es el señor **GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO**, por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA**. 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 registrará 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 JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**", De acuerdo a lo pactado en el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-051-2020; hasta por el monto del valor del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas en la propuesta presentada por el Contratista, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. Todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 2521 del 21 de enero de 2021, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y O PRODUCTOS** por valor de **MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.**

PRESUPUESTO OFICIAL: MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA, con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.2521 de fecha 2021-01-21.

CUADRO DE PRECIOS

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Valor unitario sin IVA	Valor IVA	Valor unitario con IVA	Valor total
1	LECHE BOLSA * 200 ML UHT	UN	\$ 901	\$ -	\$ 901	\$ 901

2	QUESO TAJADO X 500 GRAMOS	KL	\$ 5.600	\$ -	\$ 5.600	\$ 5.600
3	KUMIS BOLSA * 200 ML	UN	\$ 703	\$ 134	\$ 837	\$ 837
4	YOGUR BOLSA * 200 ML	UN	\$ 608	\$ 116	\$ 724	\$ 724
5	LECHE SABORIZADA (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE) X 200 ML JUGO CITRUS BOLSA * 200 ML (SABORES SURTIDOS)	UN	\$ 792	\$ 151	\$ 943	\$ 943
6	AVENA UHT X 200 ML	UN	\$ 869	\$ 165	\$ 1.034	\$ 1.034
7	GELATINA LISTA PARA CONSUMO VASO * 120 GRAMOS (SABORES SURTIDOS)	UN	\$ 630	\$ 120	\$ 750	\$ 750
8	YOGURT CON CEREAL X 170 GRAMOS	UN	\$ 1.345	\$ 255	\$ 1.600	\$ 1.600
9	QUESO CAMPELINO X KILO	KL	\$ 5.800	\$ -	\$ 5.800	\$ 5.800
10	JUGO CITRUS BOLSA * 200 ML (SABORES SURTIDOS)	UN	\$ 531	\$ 101	\$ 632	\$ 632

IVA %	19%
VALOR TOTAL ADJUDICADO	\$1.000.000.000⁰⁰

NOTA: PERTENECE AL REGIMEN COMUN**NOTAS GENERALES**

Nota 1: Una vez se haga la adjudicación, el contratista adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios y/o descuentos 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: 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 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 4: La cantidad de los productos especificados en el anterior anexo pueden variar en la ejecución del contrato en consideración a la preferencia y a las necesidades de la entidad.

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

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA BATALLÓN DE SERVICIOS N° 3 POLICARPA SALAVARRIETA	BATALLÓN DE SERVICIOS N° 3 POLICARPA SALAVARRIETA	CALI / VALLE DEL CAUCA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N° 3 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 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	ARMENIA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	PUEBLO TAPAO / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN SAN MATEO	BATALLÓN SAN MATEO	PEREIRA / RISARALDA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN AYACUCHO	BATALLÓN AYACUCHO	MANIZALES / CALDAS
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N° 5 BAMUR	BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N° 5 BAMUR	GÉNOVA / QUINDÍO
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 23 *GENERAL RAMÓN ESPINA	BASER 23	PASTO / NARIÑO
BATALLÓN DE RE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO NO 23	BITER 23 CHAPALITO	PASTO / NARIÑO
GRUPO MECANIZADO CABAL	GMCAB	IPIALES / NARIÑO
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
COMEDOR AGLO A.S.P.C N° 29	BATALLÓN A.S.P.C N° 29	POPAYÁN / CAUCA

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

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

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

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

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

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

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

CLÁUSULA CUARTA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS (\$1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA.**

Dicho valor se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal número No. **2521 del 21 de enero del 2021**, con el siguiente rubro identificación presupuestal A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y O PRODUCTOS, por la suma de **MIL MILLONES DE PESOS (\$ 1.000.000.000) M/CTE. incluido IVA**, expedidos por la jefa de presupuesto de la agencia logística de las fuerzas militares y discriminados de la siguiente manera:

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTES	RECURSO	POSICIÓN	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y O PRODUCTOS	PROPIOS	20	CSF	\$1.000.000.000

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

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

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

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

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

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

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

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

- Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- Apellidos y nombre del 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 son de dos (02) años.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nombre o Razón Social: **CBC COMERCIALIZAMOS SAS.**
- Número de Nit: 9 0 0 7 0 3 8 1 9 -7
- Entidad Financiera: BBVA COLOMBIA
- Número de Cuenta: 0392000100019162
- Clase de Cuenta: Corriente

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

- Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.
- El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA**.

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

7.3. Calidad de los productos Suministrados: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los productos suministrados con ocasión de un contrato de suministro o (ii) Mala calidad del suministro teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS

8.1 POR EL CONTRATISTA.

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

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

8.4 OTROS RIESGOS PREVISIBLES

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

						alimentos suministrados													
6		General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	Incumplimiento o en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato
7		Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	SI	Entidad
8		Especifico	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 invitacion la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	SI	Entidad

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

9.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por valor de DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$200.000.000.00) valor equivalente al 20% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo una y de las prórrogas a las que hubiere lugar y hasta la liquidación del contrato y seis (06) meses más.

9.2. CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por valor de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$500.000.000.00) valor equivalente al 50% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (06) meses más.

9.3. DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por valor de CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000.00) valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

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

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

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

estado de insolvencia, acuerdo de reorganización empresarial, liquidación judicial o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecten seriamente su patrimonio.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA -

- 10.1.2.** El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales.
- 10.1.15.** 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.
- 10.1.16.** Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 10.1.17.** Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 10.1.18.** 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.
- 10.1.19.** Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.20.** Cargar la correspondiente facturación en el SECOP II en el módulo contratos sección ejecución, en el plan de pagos que ha realizado la entidad.
- 10.1.21.** Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.22.** Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

10.1.23. 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.

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

10.1.22 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- b) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II
- m) Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- n) Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- o) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- p) El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- q) Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
- u) El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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 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 necesario, 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.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla 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 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. Del mismo modo hacer el respectivo cargue en la plataforma SECOP II

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

30.1. Proceso de selección Abreviada por Subasta Inversa No.014-051 de 2020, junto con sus formularios y anexos.

- 30.2. Estudio previo.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2521 de 2021-01-21
- 30.4. Oferta presentada por el CONTRATISTA.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 30.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

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

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

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

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

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los nueve (09) días del mes de febrero de 2021 en treinta y ocho (38) páginas.

CONTRATISTA

HUELLA



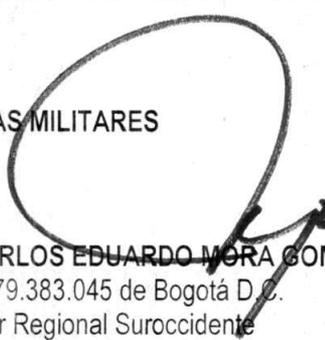
GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO

C.C. No. 80.394430 de Choconta

Representante Legal Suplente de **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S**



POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



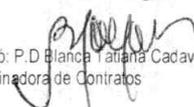
Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ

C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.

Director Regional Suroccidente



Elaboró: P.D. Angela Fernanda Martinez D.
Abogada Contratos



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

ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

"SUMINISTRO DE JUGOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Yogur bolsa * 200 ml	SIC 36693 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
2	Kumis bolsa * 200 ml	SIC 37633 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
3	Leche bolsa * 200 ml UHT	SIC 37635 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
4	Leche saborizada (fresa, vainilla, chocolate) x 200 ml	Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
5	Jugo citrus bolsa * 200 ml (Sabores surtidos)	SIC 200001631 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
6	Avena UHT x 200 ml	SIC 200000080 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
7	Yogurt con cereal x 170 gramos	SIC 37640 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD
8	Queso Campesino x Kilo	SAP 200000626 Resolución 2674 de 2013	KILO
9	Queso tajado x 500 gramos	SAP 20000952 Resolución 2674 de 2013	KILO
10	Gelatina lista para consumo vaso * 120 gramos (sabores surtidos)	SIC 37638 Resolución 2674 de 2013	UNIDAD

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

PROCESO														
GESTION DE LA CONTRATACION														
	SUBPROCESO													
	SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS													
	TITULO													
FICHA TECNICA DE PRODUCTO														
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1											
F01-PGN-303	03	01/09/2010												
Producto/Nombre		SIC 36693 YOGURT ENTERO BOLSA X 200 mL												
Genero	No aplica													
Variedad	No aplica													
Grado de Madurez	No aplica													
Nombre Genérico	Yogurt entero													
Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación.													
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.													
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor													
Materia Grasa % m/m	Min 2.5													
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0													
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50													
Prueba de Fosfatasa	Negativa													
Requisitos Nutricionales	No aplica													
Otras características del producto	No aplica													
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL													
Presentación	Canastilla x 20 unidades.													
Empaque	Producto debe estar empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.													
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.													
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto													
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.													
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.													
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 818 de 2006													
Requisito Especifico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación. Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas.													
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisión sta el día de la negociación.													
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		12/03/2013	COD LMFT - 2428											

	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS												
	TITULO														
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO														
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
F01-PGN-S03	03	01/09/2010													
Producto/Nombre		SIC 37633 KUMIS ENTERO BOLSA X 200 mL													
Género	No aplica														
Variación	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	Kumis entero														
Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación. Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.														
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.														
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0,60 - 1,20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>					Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7,0	Acidez como ácido láctico % m/m	0,60 - 1,20	Prueba de Fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor														
Materia Grasa % m/m	Min 2.5														
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7,0														
Acidez como ácido láctico % m/m	0,60 - 1,20														
Prueba de Fosfatasa	Negativa														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	No aplica														
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.														
Presentación	Canastilla x 20 unidades.														
Empaque	Producto debe estar empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.														
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega de producto.														
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.														
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 816 de 2006														
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.														
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		12/03/2013		COD LMFT -											

PROCESO			
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1 Página 1 de 2 Fecha: 10 04 2017	

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>PARÁMETRO MÍNIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (gr)</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	PARÁMETRO MÍNIMO	Proteína (gr)	4,5	Carbohidratos (gr)	27	Calorías (Kcal)	150									
	COMPONENTE	PARÁMETRO MÍNIMO																	
	Proteína (gr)	4,5																	
	Carbohidratos (gr)	27																	
	Calorías (Kcal)	150																	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³</td> <td>30.000</td> <td>50.000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³</td> <td>20</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³</td> <td><3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³</td> <td>200</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm³</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30.000	50.000	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500	Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm ³	<100
PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO																	
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30.000	50.000																	
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93																	
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-																	
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500																	
Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / gr o cm ³	<100	-																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																		
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																		
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No 2310/ 1988, Decreto 816 de 2006, NTC 5246.																		

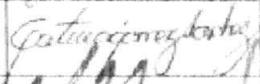
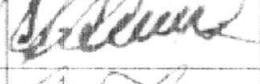
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 8 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.

PROCESO GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS ECUATORIANAS EL SERVIDOR DE SERVIDORES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1	Página 2 de 2
	Fecha:	10	04	2017

	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE 2017
--	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Boltran Pulido	05 OCT 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gomez Sanchez	05 OCT 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	05 OCT 2017	
	Directora de Contratacion	Abogada Emma Gonzalez Arbolada	05 OCT 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	05 OCT 2017	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION												
	SUBPROCESO SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS													
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1										
Producto/Nombre	SIC 37640 YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO x Mínimo 170 g													
Género	No aplica													
Variación	No aplica													
Grado de Madurez	No aplica													
Nombre Genérico	YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO													
Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción, extrusión, secado, laminado, etc.)													
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo (leche), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la leche y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.													
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasas</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Mín 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasas	Negativa
Componentes	Valor													
Materia Grasa % m/m	Mín 2.5													
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0													
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50													
Prueba de Fosfatasas	Negativa													
Requisitos Nutricionales	No aplica													
Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ejmt: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, arroz con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos.													
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de: • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 mL • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.													
Presentación	Canastilla x 20 unidades.													
Empaque	Producto debe estar empaquetado en envases plásticos y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustarse encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico.													
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.													
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto.													
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.													
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer cotización completa para la entrega del producto.													
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1988, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 336 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006.													
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0- 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.													
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	14/03/2010		COD/LMFT -											

CODIGO		VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																		
F01-PGN-S03		No. 03	01/05/2010																			
Producto/Nombre	SIC 37635LECHE ENTERA PASTEURIZADA BOLSA X 200 mL																					
Genero	No aplica																					
Variedad	No aplica																					
Grado de Madurez	No aplica																					
Nombre Genérico	LECHE ENTERA PASTEURIZADA																					
Descripción del Producto	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas además de someterla a un proceso de homogenización. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bacteriocidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 78°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 81 °C a 83° C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.																					
Ingredientes	Leche Entera de vaca. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																					
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro/Unidad</th> <th>Pasteurizada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v mínimo</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m mínimo</td> <td>11.30</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco descremado % m/m mínimo</td> <td>8.30</td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa Fosfatasa</td> <td>Positiva Negativa</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15/15°C g/ml</td> <td>1.0300 1.0330</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13 0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice °C</td> <td>-0.530 -0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscopico °H</td> <td>-0.550 -0.530</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro/Unidad	Pasteurizada	Grasa % m/v mínimo	3.0	Extracto seco total % m/m mínimo	11.30	Extracto seco descremado % m/m mínimo	8.30	Peroxidasa Fosfatasa	Positiva Negativa	Densidad 15/15°C g/ml	1.0300 1.0330	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13 0.17	Índice °C	-0.530 -0.510	Crioscopico °H	-0.550 -0.530
Parámetro/Unidad	Pasteurizada																					
Grasa % m/v mínimo	3.0																					
Extracto seco total % m/m mínimo	11.30																					
Extracto seco descremado % m/m mínimo	8.30																					
Peroxidasa Fosfatasa	Positiva Negativa																					
Densidad 15/15°C g/ml	1.0300 1.0330																					
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13 0.17																					
Índice °C	-0.530 -0.510																					
Crioscopico °H	-0.550 -0.530																					
Requisitos Nutricionales	No aplica																					
Otras características del producto	No aplica																					
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.																					
Presentación	No aplica																					
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.																					
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5109/2005.																					
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 días al momento de entrega del producto.																					
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar por canastilla.																					
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																					
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006.																					
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo dos (2) días después de su fabricación.																					
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																					
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		14-03-2013		COD LMFT -																		

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75	
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha: 12 / 07 / 2018			

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA
--------------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, sabonizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="805 829 1189 955"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH @ 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Acido Cítrico</td> <td>0,1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7902 de 1991 -	Parámetro	Mínimo	Máximo	*Brix	10	-	pH @ 20°C	-	4	Acidez como Acido Cítrico	0,1	-																	
	Parámetro	Mínimo	Máximo																												
	*Brix	10	-																												
	pH @ 20°C	-	4																												
	Acidez como Acido Cítrico	0,1	-																												
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="742 1008 1252 1144"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>H</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td> <td>1</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTG - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7952 de 1991	Requisito	n	m	H	c	Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	1	1000	3000	1	NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0	RTG - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200
Requisito	n	m	H	c																											
Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	1	1000	3000	1																											
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1																											
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0																											
RTG - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0																											
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																														
Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml.																														
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias																													
	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 condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de																													

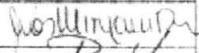
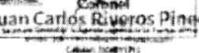
		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2			
Fecha:	12	07	2018			

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserva clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Entero Melo	07 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Enchales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TITULO		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pag. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/05/2010	
Producto/Nombre		SIC 37638 GELATINA LISTA PARA CONSUMO VASO X 100g	
Género	No aplica		
Variedad	No aplica		
Grado de Madurez	No aplica		
Nombre Genérico	GELATINA LISTA PARA CONSUMO		
Descripción del Producto	La gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blanco y huesos de animales. Es una mezcla color de (sustancia semisólida), translúcida, quebradiza y casi insípida. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales, autorizados por la legislación sanitaria.		
Ingredientes	Gelatina animal, azúcar, agua potable, ácidos orgánicos, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.		
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica		
Requisitos Nutricionales	No aplica		
Otras características del producto	No aplica		
Contenido	El producto debe tener un contenido neto mínimo de 100g.		
Presentación	No aplica		
Empaque	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto.		
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.		
Condiciones de Embalaje	Se debe embalar por canastilla.		
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.		
Requisitos Normativos	La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Res. Min. Protección Social 5109/2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 30175 de 1997. El producto deberá contar con registro sanitario vigente.		
Requisito Específico	El producto debe venir curtido con mínimo 4 sabores (fresa, limón, naranja, cereza), debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del colado. El producto debe ser totalmente homogéneo.		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		12-03-2013	COD LMFT -

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA FUERZA DE LA LOGÍSTICA</small>	TÍTULO	Código PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No	00	Página 1 de 3
		Fecha	12	07
			 <small>Ministerio de Defensa</small>	

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001140 / 200000626 / 200001436
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.															
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Parámetro</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco, % m/m</td> <td>45</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Humedad sin materia grasa, % m/m</td> <td>56</td> <td>68</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos Físicoquímicos Queso Graso, firme - semiduro- Tabla 1 - NTC 790</p>			Requisito	Parámetro		Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco, % m/m	45	60	Humedad sin materia grasa, % m/m	56	68		
	Requisito	Parámetro															
		Mínimo	Máximo														
	Materia grasa en extracto seco, % m/m	45	60														
Humedad sin materia grasa, % m/m	56	68															
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><i>Estafilococcus Coagulasa Positiva</i> / g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989</p>			Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	<i>Estafilococcus Coagulasa Positiva</i> / g	1000	<i>Salmonella</i> / 25 g	Ausencia				
Requisito	m																
NMP Coliformes Fecales / g	<100																
Hongos y Levaduras / g	100																
<i>Estafilococcus Coagulasa Positiva</i> / g	1000																
<i>Salmonella</i> / 25 g	Ausencia																
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Parámetro</th> </tr> <tr> <th>Promedio</th> <th>Desviación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18,8</td> <td>± 1,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>1,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>264</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015 Para Queso Campesino</p>			Requisito	Parámetro		Promedio	Desviación	Proteína (%)	18,8	± 1,5	Carbohidratos (%)	1,6		Calorías (Kcal)	264	
Requisito	Parámetro																
	Promedio	Desviación															
Proteína (%)	18,8	± 1,5															
Carbohidratos (%)	1,6																
Calorías (Kcal)	264																
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o 																

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha	12	07
				

		<p>animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986.</p> <p>- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <p>- Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015</p>
	Contenido	<p>SAP 200001140 Queso campesino por 500 gramos</p> <p>SAP 200000626 Queso campesino por 1000 gramos</p> <p>SAP 200001436 Queso campesino por 2500 gramos</p>
	Requisitos Normativos	<p>Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 Decreto 616 de 2006.</p>

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos</p> <p>SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos</p> <p>SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
	Empaque	<p>El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
	Vida Útil	<p>Producto Refrigerado (Temperatura entre 2°C y 4°C): Mínimo 20 días</p>

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001083 / SAP 200000629 / SAP 200000916 SAP 200001536 / SAP 200000952 / SAP 200000936
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha: 12 07 2018		

		<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001083 – Peso neto 2500 g mínimo SAP 200000629 – Bloque Peso neto 1 kg SAP 200000916 – Tajado Peso neto 1 kg SAP 200001536 - Tajado Peso neto 1 kg SAP 200000952 – Tajado Peso neto 500 g SAP 200000936 – Peso neto 250 g
	Requisitos Normativos	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

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

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

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

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

NOTA 2: Los pesos de los productos 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.

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

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.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración y a título de propiedad, En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso. Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- 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 elaboración (mínimo 4 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 2020 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.
- Aportar copia de la certificación de cumplimiento de implementación del sistema de salud y seguridad en el trabajo expedida por la ARL o Ministerio de trabajo.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

El Contratista debe garantizar:

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

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a) Hacer la entrega de productos con la mayor diligencia e idoneidad, cuidando los bienes y personal de la entidad, prestando un servicio a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
- b) El Proveedor debe cumplir con las especificaciones técnicas del contrato.
- c) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- d) Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- e) El CONTRATISTA atenderá en forma inmediata cualquier cambio que se presente en el suministro de productos, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios los cuales son específicamente de fecha de suministro, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
- f) El CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad.
- g) El CONTRATISTA una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGÍSTICA podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
- h) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cabal cumplimiento.
- i) Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
- j) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- k) Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante.
- l) Presentar las facturas originales una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias; Y cargar dicha información en el SECOP II
- m) Garantizar el suministro de elementos objeto del presente contrato.
- n) Prestar el suministro en los lugares relacionados en el presente contrato. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas
- o) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la ALFM
- p) El Contratista deberá hacer entrega según lo planeado de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.
- q) Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
- r) Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- s) El proveedor debe aportar cada mes certificación bancaria actualizada.
- t) El contratista debe asistir de manera mensual y obligatoria a la reunión de circularización programada por la entidad.
- u) El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- v) El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

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 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 necesario, 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.

CONTRATISTA



HUELLA



GUILLERMO FORERO GUAYAMBUCO

C.C. No. 80.394430 de Choconta

Representante Legal Suplente de **CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S**

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.
Director Regional Suroccidente



Elaboró: P.D. Angela Fernanda Martinez D.
Abogada Contratos



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