CONTRATO DE SUMINISTRO No. 013-004-2019	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR
CONTRATISTA	**MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA**
NIT	**1.061.699.374**
DIRECCIÓN	**cra.6 No 1-71 Barrio el Progreso**
TELÉFONO	**3142429670**
FAX	**N/A**
E-mail	distribucioneslospastusos2018@gmail.com
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No.	**013-002-2019**
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".
VALOR DEL CONTRATO	DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($275.000.000.oo), incluido IVA
PLAZO DE EJECUCIÓN	**31 de diciembre de 2019, o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra.**
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	**No . 419 DEL 14 DE ENERO DE 2019.**

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUACION
F CENTRO DE ABASTECIMIENTOY DISTRIBUCION	A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACOS, TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	PROPIO	20	CSF

Entre los suscritos Teniente de Navío. **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**, mayor de edad, vecina de **Puerto Leguízamo Putumayo**, identificada con cédula de ciudadanía número **1.082.881.377** expedida en Santa Marta , en su calidad de **Directora de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Sur**, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrada mediante Resolución No 135 del 8 de febrero de 2018, y acta de posesión No.052 del 09 de febrero de 2018; obrando en virtud de las facultades conferidas y debidamente facultada para celebrar contratos, en concordancia con la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015, y demás normas pertinentes quien en adelante se denominara, **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR**, y por la otra el señor **MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.061.699.374** de Popayán, quien en lo sucesivo se denominará

el CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respaldan el presente contrato.

3. Que la señora Teniente de Navío, **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**, cuenta con plenas facultades para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que la señora Teniente de Navío, **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**, mediante memorando No.**20185160304393**, solicitó la iniciación del proceso de Contratación **N°013-002-2019**, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

5. Que el 4 de enero 2019 se publicó en la oferta SECOPII el AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA para la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No 013-002 2019.

6. Que mediante Resolución No. 003 del 14 de enero de 2019 se ordenó la apertura del proceso de selección abreviada de menor Cuantía No. 013-002-2019 y se publicó el pliego de condiciones definitivo.

7. Que el cierre de la etapa de recepción de propuestas se llevó a cabo el 21 de enero de 2019 a las 11:00 horas, la cual fue publicada en el SECOP II y en la página web de la entidad. Que en el término señalado inmediatamente anterior, se presentaron los siguientes oferentes:

ORDEN	PROPONENTE
1	MARLENY JAQUELINE RIVERA BECERRA
2	NUBIA ALICIA PERLAZA QUIÑONES
3	MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA

8. Que mediante Resolución de Adjudicación N°013 de 2019, de fecha 05 de febrero de 2019, se ordena la adjudicación del Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. 013-002-2019, cuyo objeto es el: "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES"

9. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLÁUSULA PRIMERA - OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN:

OBJETO: El CONTRATISTA se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUR** a llevar a cabo el suministro de "SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".

LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en las unidades militares o batallones que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

UNIDAD MILITAR	LUGAR
BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 30 (BFIM30)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)
BASE NAVAL ARC "LEGUÍZAMO" (BN3)	COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN BN3 EN PUERTO LEGUÍZAMO (PUTUMAYO)

NOTA: El Contratista deberá hacer la entrega del requerimiento en un plazo máximo de **cuarenta y ocho horas (48)** siguientes al recibido del mismo para la entrega de los víveres; en los sitios de entrega anteriormente relacionados.

Es pertinente mencionar que las unidades militares actualmente no cuentan con cuartos fríos para la conservación de los víveres por tal motivo, se hará un requerimiento el cual se entregará por parte del contratista de manera diaria las cantidades allí establecidas de acuerdo al día.

CLÁUSULA SEGUNDA – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución será hasta el 31 de diciembre de 2019, o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra.

CLÁUSULA TERCERA – FORMA DE EJECUCIÓN: La entrega y suministro de las carnes se realizará directamente a la Unidad Militar o entidad, descrita en la Orden de Suministro, la cual estará firmada por el Delegatario, para la entrega se requiere la presencia del Supervisor, y los productos deberán entregarse correctamente almacenados conservando las normas sanitarias. Las unidades militares actualmente no cuentan con cuartos fríos para la conservación de los víveres por tal motivo, se hará un requerimiento el cual se entregará por parte del contratista de manera diaria.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **DOSCIENTOS SETETNTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($275.000.000.oo), INCLUIDO IVA.**

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION	MEDIDA	VALOR UNITARIO
1	LOMO ANCHO / CHATAS / CHURRASCO	KILO	11.990
2	CARNE ASAR	KILO	12.890
3	COSTILLA DE RES CARNUDA	KILO	4.690
4	CARNE MOLIDA	KILO	10.290

5	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KILO	9.190
6	POLLO PIERNA PERNIL SIN RABADILLA	KILO	4.790
7	SOBREBARRIGA	KILO	4.790
8	SALCHICHON CERVECERO ESTANDAR X 1000 Gr	UND	4.790
9	PESCADO DE BABA	KILO	8.990
10	MONDONGO	KILO	7.790
11	PECHUGA DE POLLO	KILO	6.200
12	HIGADO DE RES	KILO	7.990
13	CARNE HAMBURGUESA	PAQUETE	3.000
14	SALCHICHA X 15 UNID.500 Gr	LIBRA	5.990
15	SALCHICHON ECONOMICO X 750 Gr	UND	5.990
16	CHORIZO (15 UNID X 80 Gr)	PAQUETE	11.290
17	YOGURT CON CEREALES PARA DESAYUNOS X 170 GRS	UNIDAD	2.090
18	YOGURT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.000
19	LECHE DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA X LARGA VIDA X 1000 ML	UNIDAD	2.690
20	KUMIS BOLSA X 200 ML	UNIDAD	1.290

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

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

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuara pagos parciales contra entrega dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación completa de los documentos y trámites administrativos y financieros a que haya lugar, relacionados a continuación:

- Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
- Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente, y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.

- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.
- El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga: Nombre o Razón Social, Número de Nit, Entidad Financiera, Número de cuenta y clase de Cuenta (ahorros o corriente).
- Deberá cumplir con la actualización en SECOPII de la ejecución del contrato, en trámites de facturación. (el contratista deberá certificar que la factura a tramitar se encuentra subida en la plataforma de SECOP II).

NOTA 1: LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR 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 y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (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 (PAC).

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

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

- Nombre : MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA
- NIT : 1.061.699.374
- Entidad Financiera : BANCO AGRARIO DE COLOMBIA
- Número de Cuenta : 4-793-50-04867-0
- Tipo de Cuenta : CUENTA DE AHOOROS

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA: Los convenidos en el pliego definitivo de condiciones.

7.1 OTROS RIESGOS PREVISIBLES

7.2.1. RIESGOS TÉCNICOS SE INCLUYEN LOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

Nº	Objeto	Etapa	Descripción del riesgo	Tipo	Causa inmediata (Causa Raíz)	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	SUMINISTRO	EN EJECUCIÓN	PLANEACIÓN, EJECUCIÓN, CONTRATACIÓN E INEJECUCIÓN	ECONÓMICO	VARIACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO A REGULACIÓN	MAYOR O MENOR CANTIDADES ADQUIRIDAS	5	1	5	ALTO	ALEM-CONTRATISTA	VERIFICACION DE LA FLUCTUACION DE LOSA PRECIOS	5	1	5	ALTO	NO	ALEM	01/01/2019	31/12/2019	VERIFICACION RESOLUCION MODIFICACION DE PRECIOS	SEMANAL
	SUMINISTRO	ENTREGA	ACCIDENTE FALLIDO	OPERACIONAL	PERJUICIOS AMBIENTALES	CONTRAFISTA	1	5	5	ALTO	CONTRAFISTA	SEGUIMIENTO A LA ENTREGA	1	5	5	ALTO	SI	ALEM	01/01/2019	31/12/2019	COMUNICACION PERMANENTE CON EL CONTRATISTA	CONTRA ENTREGA

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]
ESPECÍFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECÍFICO	ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
EJECUCION	PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN	PLANEACION /SELECCION CONTRATACION/EJECUCIÓN	PLANEACION /SELECCION/ CONTRATACION/EJECUCION	EJECUCIÓN	PLANEACICONTRATACIÓNÆ ÓN /SELECCIÓN/ JECUCIÓN	CONTRATACIÓN	CONTRATACION	EJECUCION	EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN
ECONOMICO	REGULATORIO	FINANCIERA	REGULATORIO	OPERACIONAL	ECONÓMICO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
FALTA DE CALIDAD DEL BIEN A CONTRATAR	CAMBIO DE LEGISLACION TRIBUTARIA	VARIACIÓN DE PRECIOS Y NORMATIVIDAD	CAMBIO DE NORMATIVIDAD	VIAS DE ACCESO	ESCASEZ DE COMBUSTIBLES, MATERIAS PRIMAS O INSUMOS	RETIRAR LA OFERTA DESPUÉS DEL CIERRE DEL PROCESO	NO SUSCRIPCION DEL CONTRATO	INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES	NO APORTE DEL ADJUDICATARIO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO
DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS	FALTA DE LIQUIDEZ Y CONDICIONES DE FINANCIACIÓN	EROGACIONES QUE INCURRAN EN MATERIA DE COMBUSTIBLES	AUMENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN	AUMENTO DE LOS PRECIOS POR MAYOR O MENOR OFERTA	RETRASO EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL	NO EJECUCION DEL CONTRATO E INCUMPLIMIENTO A LA MISIÓN INSTITUCIONAL	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL Y VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA	INCUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL	NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
EXTREMO	ALTO	ALTO	ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
CONTRATISTA	ALFM -CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM -CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM-CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA
REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD EN EL MOMENTO DE RECIBO	VERIFICACIÓN NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	ANÁLISIS PARA LA MODIFICACION DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES	VERIFICACION NORMATIVIDAD	VERIFICACIÓN DE LA PERIODICIDAD DE LA OCURRENCIA	PREVISIÓN DE LA OCURRENCIA	GARANTIA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTÍA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA	GARANTIA DE PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
EXTREMO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	NO
CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	ALFM - CONTRATISTA	DIRECCIÓN DE CONTRATOS	COORDINACIÓN DE CONTRATOS	SUPERVISOR	SUPERVISOR	COORDINACION DE CONTRATOS
01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019	01/01/2019
31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019	31/12/2019
REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PERMANENTE CON EL PROVEEDOR	VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	VERIFICACION DE LA INFORMACION POR MEDIOS DE COMUNICACION	HACER EFECTIVA LA GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	CONTRATO SUSCRITO	INFORME DE SUPERVISION	INFORME DE SUPERVISION	APORTE DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO
EN EL MOMENTO DE RECIBO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	DIARIO	MENSUAL	MENSUAL	DIARIO

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES,** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

SE INCLUYEN LAS GARANTÍAS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL.

8.1 **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por un valor equivalente al 20% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo y de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.

8.2 **DE CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de (06) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

8.3 **En todo caso el Contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos**

PARÁGRAFO: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El **CONTRATISTA,** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los Anexos Técnicos de estos estudios, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Generales

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el presente proceso contractual y la propuesta presentada.

c. Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo, todo el personal, equipos. herramientas, y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades previstas en el objeto.

d. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur.

e. Conocer a cabalidad el estudio previo, anexo técnico, invitación publica, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

g. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

h. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

i. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

j. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

k. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

l. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

m. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

n. Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así cómo las contenidas en la invitación Pública y que no hayan sido incluidas en el presente documento.

2.10.1.2. Específicas

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el presente proceso contractual y la propuesta presentada.

b. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

c. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

h. Efectuar la entrega de los suministros solicitados con la respectiva factura.

i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

j. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.

k. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

l. Mantener vigente durante la ejecución del contrato, el vínculo comercial, en caso de no ser productor y/o fabricante.

m. Suministrar los víveres frescos de manera diaria en el Comedor de BN3 en Puerto Leguízamo (Putumayo).

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 hiciere 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 de 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la funcionario Suboficial Jefe. **FRANKLIN LEYTON BURGOS,** Seguridad y Patrimonio Regional Sur o quien haga sus veces y por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente y las que le sean asignadas.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUR** y el **CONTRATISTA** , ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL SUR** 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 REGIONAL SUR** 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 REGIONAL SUR** 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.

19.3. **MULTA POR INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE IMPARTA LA AGENCIA LOGÍSTICA:** En caso que **EL CONTRATISTA** incumpla con las instrucciones relacionadas con el objeto contractual para lograr la correcta y oportuna ejecución del presente contrato, se impondrá una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del mismo, por cada hecho de incumplimiento probado y hasta por un lapso de quince (15) días hábiles.

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

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 titulo de clausula 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.

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

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

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

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

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

30.1. Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. **013-002-2019**, junto con sus formularios y anexos.
30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° **419** de **14** de enero 2019.
30.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA.**
30.4. Registro presupuestal.
30.5. Garantía de cumplimiento.
30.6. 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. Expedición del Registro presupuestal.
32.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción de los jueces y tribunales Colombianos, siendo el domicilio la ciudad de Puerto Leguízamo Putumayo.

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo Putumayo el seis (06) día del mes de febrero de 2019.

EL CONTRATISTA,

MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA
Cedula de Ciudadanía No 1.61.699.374 de Popayán

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Teniente de Navío; **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**
Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur.

Elaboró: Hirum Mogollon Cruz
Técnico de Contratos

Reviso: Abg. Ángela Fernanda Martínez Delgado
Coordinadora de Contratos

PROCESO			
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1 / Página 3 de 3 Fecha: 10 04 2017	

y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas"* y *"grasa"*, y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO: PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001051 / 200001052 / 200000926 / 200001105 200001100 / 200000386 / 200000745 / 200000148
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio. Parámetro – Mínimo – Máximo Humedad % – 55 – 70 Grasa % – - – 30 Proteína % – 15 – -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS – Mínimo – Máximo Escherichia Coli (Genérica) – - – 100 E Coli O157:H7 – Ausencia Salmonella UFC/25g – Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones mínimas de 125 g. - SAP 200000426 Lomo de brazo de res - SAP 200000112 Bola de brazo de res - SAP 200001374 Lomo de aguja de res - SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res - SAP 200000568 Bola de pierna de res - SAP 200001371 Centro de pierna de res - SAP 200001368 Cadera de res - SAP 200001370 Bota de res
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con

		tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: - Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**ENERO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajusteron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000560 / 200001369 / 200001362 / 200000158 200001372 / 200001373 / 200000154
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, colita de cadera, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gr. - SAP 200000560 Pecho - SAP 200001369 Paletero - SAP 200001362 colita de cadera - SAP 200000158 Muchacho - SAP 200001372 Cogote - SAP 200001373 Murillo - SAP 200000154 Sobrebarriga
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"libre de tejido conectivo, nervios y grasa"* y se incluye *"El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"*...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2019	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2019	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2019	

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
REQUISITOS GENERALES	Código	200000153 /200000156
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARAMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	- SAP 200000153 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. - SAP 200000156 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos refrigerado; el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1 / Página 2 de 3 Fecha: 10 / 04 / 2017	

Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
Empaque	Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) dias refrigerados.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como. muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	20
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira *"El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios* y *"grasa"* y se incluye: "*El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREÍR, PLANCHA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000428 / 200000624
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda) correspondientes al cuarto trasero de la res.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro – Mínimo – Máximo Humedad % – 55 – 70 Grasa % – - – 30 Proteína % – 15 – -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARAMETROS – Mínimo – Máximo Escherichia Coli (Genérica) – - – 100 E Coli O157:H7 – Ausencia Salmonella UFC/25g – Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Mín. Protección Social No. 240 DE 2013 o aquella que la sustituya o reemplace.
	Contenido	– SAP 200000428 Lomo fino porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000624 Punta de anca porciones mínimas de 125 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Mín. Protección Social No. 240 de 2013
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
		Versión: No. 1	Página 2 de 3		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Fecha:	10	04	2017

		- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. - Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: - Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1 Formol — Negativa Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas"* y *"grasa"*, y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros*"...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.*"

En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		COSTILLA DE RES
REQUISITOS GENERALES	Código	200000219
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % / 55 / 70 Grasa % / - / 30 Proteína % / 15 / -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	La Carne debe provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blande, firme al tacto y superficie sin bravosidad.
	Contenido	El producto debe estar en porciones mínimas de 125 g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con 40 porciones refrigerado, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

		a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: *"sebo"*

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Articulo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO						
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS						
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

PRODUCTO / NOMBRE	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

REQUISITOS GENERALES	Código	200001361 / 200000442 / 200000556 / 200001362 / 200000367
	Clasificación	CARNE BOVINA
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), Hueso carnudo (picado).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, sin sebo, libres de materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El producto se requiere así: – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación refrigerado – SAP 200001361 Lengua en porciones por 100 gr. – SAP 200000442 Mano de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200000556 Pata de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg picada – SAP 200001362 Cola de Res: Debe tener un peso mínimo de 5 kg. Picada – SAP 200000367 Hueso carnudo: Bolsa de 5 Kilos picado El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteina %	5	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

		ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. - Vehiculo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Se requiere el producto empacado en Bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) dias refrigerados.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua, mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquimicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	10
Grasa %	-	10
Proteína %	5	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira *"grasa"* y se incluye *"sin sebo"* toda vez que son caracteristicas inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Articulo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		VÍSCERAS DE BOVINO
REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: higado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: - SAP 200000365 Higado: debe estar en porciones minimas de 125 gr. - SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere minimo 1 kg. - SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: - SAP 200000365 Higado: empacado al vacio en bolsas con un peso neto de 5 Kg. - SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacio con el peso exigido. - SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

	desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de ocho (08) dias

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."* En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		CARNE PORCINA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001377 / 200000427 / 200000190 / 200001376 / 200000568 200001375 / 200001378 / 200000218 / 200000708 / 200000578
	Clasificación	CARNE PORCINA
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
	Contenido	El producto debe estar en porciones mínimas de: – SAP 200001377 Cabeza de lomo: 125 gr – SAP 200000427 Lomo limpio: 125 gr – SAP 200000190 Chuleta: 125 gr – SAP200001376 Brazo: 125 gr – SAP 200000568 bola de pierna: 50 gr y 125 gr – SAP 200001375 bota de pierna: 125 gr – SAP 200001378 centro de pierna: 125 gr – SAP 200000218 Costilla: 125 gr – SAP 200000708 Tocino: 50 gr y 67 gr – SAP 200000578 Pezuña de cerdo: 33 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No 240 de 2013.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código. GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de 5 kilos con porciones de acuerdo al corte de la carne, el producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o pollamida de grado alimentario y primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida contada a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (0 ° C a 4 ° C).
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

2

Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LIMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4 - 6,1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARAMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye: *"sebo"*...

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."*

En el rotulado se retira "Articulo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 4		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE DE POLLO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000593 / 200000561 / 200000562 / 200001367 200000595 / 200000494 / 200000569 / 200001364 / 200000029
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del genero Gallus, de domesticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin visceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — LIMITE MAXIMO Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5,4 a 7,0
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARAMETROS — n — m — M — c Recuento *Escherichia coli* biotipo1 — 13 — 220 — 1 500 — 3 Detección de *Salmonella*/25 ml[1] — 5 — p(*) — - — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 5 — 100 — 500 — 1 *Campylobacter sp* [2] — - — - — - — - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
	Requisitos Nutricionales	No aplica

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 4		
		Fecha:	10	04	2017

	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. **El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.**
	Contenido	Pesos Mínimos: – SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: mínimo 1400 gr. – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: 350 gr – SAP 200000494 Muslo: 175 gr – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: 175 gr – SAP 200000029 Alas sin costillar: 100 gr
	Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, NTC 3644 última actualización.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	– SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: debe ser entregado en bolsa de polietileno según peso exigido – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: Bolsa de polietileno de 10 kg, cada porción debe tener un peso entre 400 gr (25 porciones) y 500 gr (20 porciones) – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): Bolsa por 20 unidades de 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000494 Muslo: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200000029 Alas sin costillar: Bolsa por 50 unidades mínimo de 100 gr c/u.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – Refrigeración de los productos entre 0 °C y 4 °C – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE

		ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Nota**: Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a 18°C), para los casos que requieran transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP – Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Nitrógeno Volátil Total: 30 mg / 100 gr Formol: Negativo pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr pH a 20°C: 5,4 a 7,0

PROCESO					
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 4 de 4		
		Fecha:	10	04	2017

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:

PARAMETROS	n	m	M	c
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Sthaphylococus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARAMETROS	n	(m)	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo 1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:

n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:

El proveedor debe certificar:
- Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA
- Certificación HACCP
- Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

PROCESO					
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

PRODUCTO / NOMBRE		**VÍSCERAS DE BOVINO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200000365/ 200000607/ 200000138
	Clasificación	VÍSCERAS DE BOVINO
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad % — 55 — 70 Grasa % — - — 30 Proteína % — 15 — -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorios: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E Coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizadas, Piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.
	Contenido	El contenido será el siguiente según necesidad: – SAP 200000365 Higado: debe estar en porciones mínimas de 125 gr. – SAP 200000607 Pulmones (bofe): se requiere mínimo 1 kg. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10 gr.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Plan gradual de cumplimiento Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: – SAP 200000365 Hígado: empacado al vacio en bolsas con un peso neto de 5 Kg. – SAP 200000607 Pulmones (Bofe): Empacado al vacío con el peso exigido. – SAP 200000138 Mondongo (callo, panza): bolsa de 5 kg en trozos de peso entre 5 a 10 gr. El producto debe ser entregado refrigerado en canastilla plástica limpia y

PROCESO	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código. GAB-PSC-FO-02			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 2 de 3		
		Fecha:	10	04	2017

		desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg. Bolsa bien sellada. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (08) días
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: – Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. – Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional El proveedor podrá presentar: – Certificación HACCP
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**MARZO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

PROCESO						
	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 3 de 3			
		Fecha:	10	04	2017	

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARAMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "grasa." y se cambia por "sebo", toda vez que son características inherentes a la naturaleza del producto.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota asi: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.*" En el empaque se incluye: Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	21 MAR 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	21 MAR 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de Abastecimientos y servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAR 2018	
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda	21 MAR 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 MAR 2018	

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR

El oferente deberá cumplir con el diligenciamiento y presentación de certificados, junto con la oferta, el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta, debidamente firmado por el representante legal o propietario del establecimiento de comercio, en el que exprese su intención de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, este formulario será verificado por el Comité Técnico evaluador aplicando el criterio de cumple o no cumple

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- El oferente deberá adjuntar certificación donde se compromete a que en el caso de que el momento de la recepción del bien, éste presentase algún defecto (estado de los productos suministrados), se devolverá y el oferente tendrá un día para entregar el bien en óptimas condiciones (CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO).
- El proveedor debe tener todas las normas higiénicas sanitarias en cuanto a la preparación de los productos a comercializar
- El proveedor debe cumplir con las especificaciones de peso, forma, presentación, tamaño y sazón.
- El contratista seleccionado debe entregar los productos en buen estado, para evitar intoxicaciones, ya que de presentarse esta situación y comprobarse que el producto suministro fue el causante de la intoxicación, se harán efectivas las garantías de cumplimiento del contrato.
- El embalaje de los productos debe ser en canastillas plásticas, limpias, desinfectadas y cubiertas por papel sulfito o bolsa transparente para evitar la contaminación. No se acepta entregar productos en cajas de cartón.
- El proveedor debe efectuar entregas en los lugares indicados.
- El proveedor debe realizar las entregas en los sitios indicados en el lugar de ejecución de presente pliego en la hora acordada previamente con el Administrador, con el fin de no entorpecer el horario habitual de las unidades.
- El proveedor debe tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso de que en el momento de la entrega se presente novedades.
- En el caso de los productos de cafetería, el producto debe tener una vida útil 6 meses fecha de vencimiento.
- El proveedor deberá certificar de manera escrita que se compromete a realizar la entrega de los víveres secos de manera diaria al comedor de la Base Naval ARC Leguízamo.

ASPECTOS TÉCNICOS

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Prestar el servicio de acuerdo a los términos establecidos por las correspondientes normas y reglamentos vigentes de la agencia logística regional sur.
2	Verificar que el objeto del contrato se ha entregado con su factura respectiva.
3	El contratista debe garantizar la entrega a tiempo, lo anterior no puede ser excusa para el no cumplimiento oportuno en las entregas del producto.
4	El contratista debe garantizar los medios necesarios para cumplir con las condiciones de tiempo cantidad, modo y lugar del pedido efectuado por la Agencia Logística Regional Sur.
5	Los productos se suministrarán de acuerdo a requerimientos parciales enviados de manera previa al contratista hasta el monto total de la cuantía del contrato.
6	Las entregas se deben realizar en presencia del supervisor – administrador de la partida de alimentación de cada Unidad, quien verificara especificaciones técnicas, en el momento de la entrega.
7	Garantizar el suministro del objeto del contrato en caso de escasez en el mercado y dando alta prioridad a las Unidades Militares.
8	El contratista se obliga a reemplazar sin costo alguno para la Agencia Logística Regional Sur, los productos que sean rechazados por no cumplir con las especificaciones técnicas de calidad. Lo anterior sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar en caso de demostrarse incumplimiento del contrato.
9	Adjuntar, acuerdo con la relación de productos su respectiva ficha técnica.
10	El contratista es propietario y responsable del suministro hasta la entrega final (Unidad Militar). Por lo tanto, el contratista deberá tramitar todos los permisos de transporte terrestre – Fluvial u otro que sean necesarios, para garantizar la entrega oportuna del producto.
11	Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud de este contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la AGENCIA LOGÍSTICA.
12	Informar de manera inmediata cualquier irregularidad que se anote en el desarrollo del presente contrato.
13	Se requiere que el contratista aplique de carácter obligatorio lo establecido en el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, subcontratistas y proveedores de la ALFM - FFMM, así como las leyes, Resoluciones y Decretos que lo reglamentan.
14	Especificación Técnica y de calidad: Se requiere que la adquisición de los productos, sea de óptima calidad.
15	No podrá por ningún motivo suspender el suministro de los bienes objeto del contrato ni siquiera con el argumento de falta de pago por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
16	Garantizar el seguimiento total del objeto del contrato y de esa forma ayudar a no generar fuga de recursos y no exceder del valor del contrato. Este servicio no debe generar costo adicional.
17	Los valores unitarios ofertados serán fijos y no habrá lugar a modificaciones.

18	En el evento de presentar novedad en la entrega el proveedor deberá asumir los costos que esta genere.

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo (Putumayo) a los seis (06) días del mes de febrero de 2019.

EL CONTRATISTA,

MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA
Cedula de Ciudadanía No 1.61.699.374 de Popayán

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Teniente de Navío; **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**
Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur.

Elaboró: Hirum Mogollon Cruz
Técnico de Contratos

Reviso: Abg. Ángela Fernanda Martinez Delgado
Coordinadora de Contratos

CONTRATO No. 013-004-2019

CONTRATISTA : **MAURICIO DENNY CUSI CABRERA**
Nit: 1.061.699.374-2
Representante legal
AUTOSERVICIO SURTIPASTO
C.C.1.061.699.374 de Popayán
Dirección: cra.6 No 1-71 Barrio el Progreso
Teléfono: 3142429670
E-mail: distribucioneslospastusos2018@gmail.com

OBJETO : "**SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**".

Valor contratado: $275.000.000.oo
Plazo de ejecución: 31 de diciembre de 2019, hasta agotar los recursos del contrato suscrito.

Cumplimiento del Contrato
Valor: $ 55.000.000.oo
Vigencia: Desde 07/02/2019 hasta 01/07/2020

Calidad del Bien
Valor: $ 137.500.000.oo
Vigencia: Desde 07/02/2019 hasta 01/07/2020

Por encontrarse expedida conforme, a lo dispuesto en el Contrato en mención, se aprueba la Garantía Única **No. NV-100013221,** expedida por "COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A." de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 80/9, Ley 1150/07 y Decreto 1082 de 2015.

Para constancia se firma en Puerto Leguízamo a los siete (07) días del mes de febrero del año 2019.

Teniente de Navío **MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA**
Directora Agencia logística de las Fuerzas Militares Regional Sur

Elaboró: Hiruin Mogollon Cruz
Técnico de Contratos

Revisó: Abg. Angela Fernanda Martinez
Coordinadora de Contratos

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.

seguros mundial

tu compañía siempre

NIT 860.037.013-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082

20-10-2016-1317-P-05-PPSUS2R000000045

Afiliados

CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA · PASA · APF Asociación Panamericana de Fianzas Panamerican Surety Association

HOJA No. 1

No. POLIZA NV-100013221 No. ANEXO 0 No. CERTIFICADO 34129961

VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
00:00 Horas del 07/02/2019	24:00 Horas del 01/07/2020

FECHA EXPEDICION 08/02/2019

SUC. EXPEDIDORA AGENCIA NEIVA DIRECCION CRA.7 NO.7-06 OF.201 TELEFONO 8720222

TOMADOR	CUSI CABRERA, MAURICIO DENNY	NIT	1061.699.374
DIRECCION	BARRIO CENTRO	TELEFONO	3142429670
ASEGURADO	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	NIT	899.999.162-4
DIRECCION	CALLE 95 NO. 13-08 SEDE PRINCIPAL	TELEFONO	6510420
BENEFICIARIO	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	NIT	899.999.162-4
DIRECCION	CALLE 95 NO. 13-08 SEDE PRINCIPAL	TELEFONO	6510420

OBJETO DEL CONTRATO

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO No.013-004-2019 , CUYO OBJETO ES SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS, CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA COMEDDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA $
CUMPLIMIENTO	00:00 Horas del 07/02/2019	24:00 Horas del 01/07/2020	55,000,000.00	230,548.00
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS	00:00 Horas del 07/02/2019	24:00 Horas del 01/07/2020	137,500,000.00	576,370.00
		TOTAL ASEGURADO	192,500,000.00	

INTERMEDIARIOS	TIPO	% PARTICIPACION
BLANCA NUBIA RODRIGU	AGENTES	100.00

COASEGURO	POLIZA LIDER	CERTIF. LIDER

COASEGURADORES	% PARTICIPACION

PRIMA BRUTA	$	806,918.00
DESCUENTOS		
PRIMA NETA	$	806,918.00
OTROS	$	5,000.00
IVA	$	154,264.00
TOTAL A PAGAR	$	966,182.00

CONVENIO DE PAGODIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago : 08/02/2019

CONDICIONES GENERALES DE LA POLIZA

ES OBLIGATORIO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, ENTREGAR INFORMACION VERAZ Y VERIFICABLE Y ACTUALIZAR DATOS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE JUNIO DE 2008 SUPERFINANCIERA)

SIEMPRE VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE SU POLIZA EN WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO
opción / link: verifica la autenticidad de tu póliza o seguro

COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCION GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 2 Y 3
TELEFONO: 2855680 FAX: 2851220
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES - IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

- TOMADOR - AFIANZADO -

Mauricio Cusi
TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

GEN-06-13/02

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Puerto Leguizamo, 07-02-2019

N° 20195150062913 ALRSU-CT-515

PARA: Derly Johanna Gomez Gonzalez
Técnico de Presupuesto

DE: Teniente De Navío María Alexandra Silva Ternera
Directora Agencia Logística De Las Fuerzas Militares Regional Sur

ASUNTO: Solicitud Registro Presupuestal Carnicos

Con toda atención me dirijo a la señora Técnico de Presupuesto y Cartera, con el fin de solicitar el certificado de registro presupuestal del contrato así:

No. CDP	CONTRATO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR CONTRATO
419	013-004-2019	MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA	"SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".	$275.000.000.oo
VALOR DEL CONTRATO				$275.000.000.oo

Cordialmente,

CRP- 3419

Teniente de Navio MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA
Directora Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur

Elaboró: Hiruin Mogollon Cruz Revisó:
Técnico De Contratos

Revisó: PD/ ANGELA FERNANDA
MARTINEZ DELGADO
Coordinadora de Contratos

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Puerto Leguizamo, 07-02-2019

N° 20195150062913 ALRSU-CT-515

PARA: Derly Johanna Gomez Gonzalez
Técnico de Presupuesto

DE: Teniente De Navio Maria Alexandra Silva Ternera
Directora Agencia Logística De Las Fuerzas Militares Regional Sur

ASUNTO: Solicitud Registro Presupuestal Cárnicos

Con toda atención me dirijo a la señorita Técnico de Presupuesto y Cartera, con el fin de solicitar el certificado de registro presupuestal del contrato así:

No. CDP	CONTRATO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR CONTRATO
419	013-004-2019	MAURICIO DENNY CUSSI CABRERA	"SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA, UNIDADES DE LAS FUERZAS MILITARES Y OTRAS ENTIDADES ESTATALES ABASTECIDAS POR EL CAD REGIONAL SUR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".	$275.000.000.oo
VALOR DEL CONTRATO				$275.000.000.oo

Comedidamente,

Teniente de Navio MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA
Directora Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur

Elaboró: Hiruin Mogollon Cruz
Técnico De Contratos

Revisó: PD. ANGELA FERNANDA
MARTINEZ DELGADO
Coordinadora de Contratos

MHdjgomez
15-20-00-001

DERLY JOHANNA [illegible] MEZ GONSALES
REGIONAL SUR - [illegible] AGENCIA LOGISTICA DE [illegible]

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 419 de fecha 2019-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Numero:	3419	Fecha Registro:	2019-02-08	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-20-00-001 REGIONAL SUR - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES			
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0.00
Valor Inicial:	275 000 000.00	Valor Total Operaciones:			Valor Actual:	275 000 000,00	Saldo x Obligar:	275 000 000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificacion: Cedula de Ciudadania	1061699374	Razon Social:	MAURICIO DENNY CUSI CABRERA	Medio de Pago:	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Numero:	479350048670	Banco:	BANCO AGRARIO DE COLOMBIA S.A.	Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	1082881377	Nombre:	MARIA ALEXANDRA SILVA TERNERA	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL SUR ALFM

CAJA MENOR				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificacion:		Fecha de Registro:		Numero:	013-004-2019	Tipo:	CONTRATO DE COMPRA VENTA Y	Fecha:	2019-02-08

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
F CENTROS DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCION	A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO: TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	Propios	20	CSF		275.000 000,00			
					Total:	275.000.000,00		275.000 000,00	275.000 000,00

Objeto:	CONTRATO SUMINISTRO 013-004-2019 OBJ: SUMINISTRO CARNES ROJAS, BLANCAS PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICO Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIQUE SON ABASTECIDOS POR EL CAD REGIONAL SUR SUPER: FRANKLIN LEYTON PLAZO EJE 31-DIC-2019

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
001	REGIONAL SUR - ALFM	7-4	GTOS COMERCIALIZACION Y PROD. PROPIOS CSF	2019-12-31	275.000.000 00	275.000 000.00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)