INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1

Bogotá D.C. 05-10-2018

AL : Señor Abogado
JOSE FERNANDO VARGAS VELASCO
Subdirector General de Contratacion

Con toda atención me permito enviar al señor Abogado Subdirector General de Contratación, el informe de supervisión N° 01 del contrato de Compra Venta de Servicios N°001-094-2018, correspondiente al periodo del 26 de julio de 2018 al 13 de agosto de 2018 de acuerdo con la siguiente información:

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO:

CONTRATO DE COMPRA VENTA: N° 001-094-2018

CONTRATISTA: LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S

OBJETO: ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGÉTICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. **LOTES 13, 14, 19, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 33, 37 y 38.**

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Ing. Ind. YAMILE BETANCOURT VEGA

VALOR DEL CONTRATO: Doscientos once millones novecientos treinta y cuatro mil ochocientos ochenta pesos ($211.934.880,00) M/cte. IVA incluido (cuando aplique)

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO: 13 de agosto de 2018

PRORROGAS, MODIFICACIONES U OTRAS: Ninguna

2. CONTROL OBLIGACIONES Y ENTREGABLES CONTRACTUALES:

A continuación, se describe el lugar donde se realizó la entrega del producto en el mes de agosto de 2018.

DESCRIPCION			PLAZO DE EJECUCION
NUMERAL	OBLIGACION	ENTREGABLE	AGOSTO
	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES–DIRECCION DE PRODUCCION– PARQUE INDUSTRIAL PORTOS SABANA 80	X	X
NUMERAL	OBLIGACION	ENTREGABLE	AGOSTO
10.1	**DEL CONTRATISTA**		
10.1.1	El **CONTRATISTA** debe presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica del producto. Nota: No se aceptarán copias de las fichas técnicas publicadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.	Ficha Técnica de Producto	SI
10.1.2	Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante o productor en las condiciones establecidas en el Documento Ficha Técnica de Producto anexas a este documento, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impreso en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas	Verificación	SI
10.1.3	Los empaques deben ser nuevos y de grado alimentario, libre de cualquier material extraño, ajeno al producto. La totalidad de los empaques de los productos deben cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y el transporte y la distribución deben garantizar la perfecta conservación de los productos y la conservación de las características organolépticas	Verificación	SI
10.1.4	La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos	Verificación	SI
10.1.5	El **CONTRATISTA** debe mantener copia de los certificados de formación en prácticas higiénicas del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos, al momento del empaque o distribución de los productos, expedidos por la autoridad sanitaria competente, certificados que podrán ser solicitados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en el momento que lo considere pertinente. El **CONTRATISTA** se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma). Este personal debe contar con la dotación requerida para tal fin como: gorro, tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación	Contrato se controla	SI
10.1.6	Mantener vigente durante la ejecución del contrato la póliza de responsabilidad civil extracontractual allegada. Si durante la ejecución se presenta el vencimiento de la póliza, se debe anexar certificación de la aseguradora manifestando que la póliza va a ser renovada para asegurar el cumplimiento de la obligación contractual	Póliza	SI
10.1.7	Informar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Dirección de Producción, máximo con 48 horas de anticipación a la entrega del producto, la información relacionada con el transportador (Nombre del conductor, placas del vehículo, descripción de la mercancía, peso, etc.), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial	Verificación	SI
10.1.8	El **CONTRATISTA** debe entregar a la ALFM – Dirección de Producción el cronograma de producción de cada uno de los productos, correspondiente a cada una de las entregas como máximo dos (2) días hábiles después de la fecha de la legalización del contrato. Lo anterior con el fin de programar las respectivas visitas a lo largo de la ejecución del contrato	Cronograma	SI

10.1.9	El **CONTRATISTA** debe 48 horas antes de cada una de las entregas, enviar a la ALFM – Dirección de Producción, la relación de productos a entregar, lotes por entregar y las correspondientes cantidades, para poder informar a las partes intervinientes en el muestreo, con la debida anticipación	Certificado de Conformidad del Lote	SI
10.1.10	El **CONTRATISTA** debe presentar dentro los dos (02) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, documento donde justifique las razones técnicas y los criterios utilizados bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes para análisis de laboratorio, firmado por el representante del área de calidad y el representante legal de la empresa, el cual debe ser aprobado por el ente certificador contratado por la ALFM, a los dos (02) días hábiles siguientes al recibo de dicho documento - previo a la producción. Igualmente, cada una de las entregas, debe estar acompañada con dicho documento, con el fin de tenerlo en cuenta dentro del procedimiento de muestreo	Certificado de Conformidad del Lote	SI
10.1.11	**10.1.1.** El **CONTRATISTA** hará entrega de los siguientes documentos, para la recepción de las entregas de conformidad con lo exigido en las condiciones generales: - El **CONTRATISTA** al momento de la entrega debe allegar acta de inspección sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM. - El **CONTRATISTA** debe anexar al momento de la entrega, declaración de conformidad de lote de primera parte, documento que es elaborado por el **departamento de Calidad** de la empresa indicando el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares dentro de la ficha técnica de producto, NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016 Ración de Campaña Lista para Consumir y legislación nacional correspondiente, el cual debe ser firmado por el representante legal, y debe elaborarse de acuerdo a la NTC/ISO/IEC 17050 - 1, entregando dos copias, en la cual se efectué la declaración de todos los lotes entregados a la ALFM y cantidad por cada uno de ellos. **Igualmente, al momento de la entrega debe aportar la documentación de soporte o de apoyo indicada en la Norma NTC-ISO/IEC 17050-2.** Por el **NO ENVÍO** de esta documentación o incumplimiento de los requisitos en la misma, no se hará recepción del producto, no se procederá a adelantar los muestreos para envío al laboratorio y se realizará el informe respectivo para iniciar proceso de incumplimiento e imposición de las multas o descuentos a que hubiere lugar. De Igual manera debe acreditar dentro de dicha declaración de lote, lo siguiente: • Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016. • En el caso de las comidas listas y panadería de larga vida, deben entregar de forma adicional para cada uno de los lotes entregados las siguientes declaraciones de lote, **acompañadas de la documentación de soporte o de apoyo indicada en la Norma NTC-ISO/IEC 17050-2:** - El **CONTRATISTA** de las comidas listas debe entregar declaración de	Contrato se controla	SI

	conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1 y aportando la documentación de apoyo o soporte indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2, para la validación de los siguientes requisitos: el empaque tiene mínimo la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización de 130°C sin deformarse o de laminarse, junto con documentación de apoyo como análisis de laboratorio o declaración emitida por el productor del empaque donde se soporte lo mismo. - El **CONTRATISTA** de los productos de panadería larga vida deben entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1 y aportando la documentación de apoyo o soporte indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2, para la validación de los siguientes requisitos: deben tener mínimo la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. En caso de usar capturador de oxigeno dentro de los productos de panadería, se deberá entregar Declaración de conformidad de lote de acuerdo a la NTC/ISO/IEC-17050-1 indicando el uso de absorbedores o capturadores de oxígeno para todas las entregas de producto de grado alimentario, que no generen ningún riesgo, en el momento de consumo de los productos o afecte la inocuidad alimentaria y cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás legislación sanitaria aplicable, junto con documentación de apoyo como análisis de laboratorio o declaración emitida por el productor del empaque y los capturadores de oxigeno donde se soporte lo mismo. El **CONTRATISTA** de los productos en los cuales se tenga como materia prima el maní y/o nueces (barra de caramelo recubierta de chocolate, frutas mixtas, maní granola, maní japonés, maní recubierto de chocolate, turrón, entre otros), deben entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2 o soporte y anexando análisis de laboratorio (según NTC 1232), en donde se verifique que los lotes entregados a la ALFM, están libres de aflatoxinas y cumplen con los límites indicados en la resolución 4506 del 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones		
10.1.12	Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deben presentar el Carné de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no lo presenten, más de dos (2) veces el personal designado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares reportará dicha condición en el Formato de Recepción de Producto. Cuando no se cumpla con la calidad del producto de acuerdo a los resultados de análisis de laboratorio notificados por el ente certificador externo, en el cual se indique el NO cumplimiento de las características del producto y/o aportes nutricionales y esta variación afecte el consumo humano o el balance global de la ración de campaña o requisitos contenidos dentro de la NTMD 065-A6, se solicitará efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordará a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado, si nuevamente se encuentra	Contrato se controla y verificación	SI

	que el producto NO cumple se procederá a declarar el incumplimiento e imposición de multas respectivas		
10.1.13	El **CONTRATISTA** debe contar con los suficientes vehículos y capacidad logística, para efectuar las entregas de los productos en los horarios establecidos, lo anterior con el fin de evitar retrasos en el suministro de la alimentación por parte de la ALFM a las Fuerzas Militares	Contrato se controla	SI
10.1.14	Dentro de los tres días hábiles siguientes a la legalización del contrato, el **CONTRATISTA** debe presentar documento en donde describa el plan que adoptará para la atención de contingencias en caso de: - Daño mecánico de los vehículos. - Desabastecimiento de productos - Situaciones de orden público. En este plan se registrarán las acciones a tomar en caso de presentarse dichas contingencias, para esto debe tener en cuenta las condiciones de acceso a los diferentes puntos de entrega. Este informe debe ser presentado por el representante legal o el responsable de área. **Nota:** El informe propuesto queda sujeto a mejoras, en caso de requerirse, las cuales serán concertadas entre el **CONTRATISTA** y el supervisor del contrato, una vez se inicie la ejecución del contrato	Contrato se controla	SI
10.1.15	El **CONTRATISTA** – fabricante de los diferentes productos, debe contar con su correspondiente Sistema de Gestión de Calidad, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 o norma que lo derogue, modifique, adicione o actualice. Es indispensable que se tengan implementados los controles y programas de buenas prácticas de manufactura necesarios para garantizar el cumplimiento de los diferentes requisitos de las fichas técnicas de producto, legislación sanitaria, trazabilidad y la inocuidad de los productos. En todo caso será el **CONTRATISTA** el total responsable del cumplimiento de los productos, frente a la ficha técnica de negociación, ficha técnica de producto y documento de condiciones especial. Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el **CONTRATISTA**	Contrato se controla	SI
10.1.16	**CONDICIONES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO**		SI
10.1.16.1	**REUNIÓN DE COORDINACIÓN:** En caso de requerirse, LA ALFM, convocara a reunión en la ALFM mediante citación al **CONTRATISTA**, con el fin de aclarar dudas que existan con respecto a la ejecución del contrato, coordinar sabores de los productos a entregar, aspectos técnicos y operativos para el desarrollo de las entregas y en general, coordinar cualquier tema relacionado con los productos contratados	Acta de Reunión	SI
10.1.16.2	**APROBACIÓN DE ARTES:** El **CONTRATISTA** de los productos: comidas listas, caja empaque ración y bolsa empaque ración deben, antes de iniciar la producción definitiva, realizar las siguientes actividades: - El mismo día de la adjudicación el **CONTRATISTA** debe solicitar a la Dirección de Producción de la ALFM, los artes para la impresión de las mismas (Para el caso de las bolsas de empaque de ración de campaña se deben tener en cuenta que corresponden a aproximadamente 10 menús, con dos fechas de vencimiento diferentes) y relación de cantidades	Artes	SI

	requeridas por la Fuerza Militar. - Los artes en mención, se entregarán por parte de la Dirección de Producción al **CONTRATISTA**, el día de la adjudicación (las imágenes con los logos y cantidades (si aplica), los cuales irán impresos en las cajas - empaque primario - de cada una de las comidas listas por entregar, bolsas de ración y caja de ración). - Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la adjudicación y antes de la impresión definitiva de las mismas, el **CONTRATISTA** debe presentar el diseño de los empaques con el arte impreso a la Dirección de Producción para su aprobación. - Máximo a los dos (2) días hábiles siguientes a la entrega del diseño con el arte impreso, la ALFM notificara al **CONTRATISTA** la aprobación de los mismos. **NOTA:** Es importante indicar que el uso de los diferentes LOGOS, incluido el de la ALFM, es para uso exclusivo de los productos del presente contrato y para las unidades adquiridas, por lo tanto, no podrán ser utilizados con otro fin distinto		
10.1.16.3	**CONDICIONES GENERALES DEL PRODUCTO:** ◦ Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante, productor o comercializador y en las condiciones establecidas en las fichas técnicas de cada producto que se encuentran anexas a este proceso, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas. El rotulado debe indicar el correspondiente registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, así mismo, cumplir con todo lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05 y **Norma Técnica Militar 0065:A6, Errata de mayo de 2016 Ración de Campaña Lista para Consumir**, en caso de efectuar rotulado nutricional en el empaque del producto el mismo debe cumplir con la Resolución No. 333 de 2011. ◦ La Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá en cualquier momento de la etapa del proceso efectuar visitas técnicas a las plantas de producción, sin previo aviso, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos contenidos dentro de la Ficha Técnica de producto, Resolución 2674/13, NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016 – A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Guia de la evaluación de la conformidad del material logístico GTMD-0004-A2 y demás normas sanitarias o de calidad relacionadas, o aquellas que las actualicen, deroguen, complementen, modifiquen, adicionen, etc. (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega). En estas visitas podrá participar tanto personal de la ALFM, o designados de las Fuerzas Militares. Si se encuentra alguna novedad al respecto, se darán por escrito las observaciones y en conjunto con el **CONTRATISTA**, quien elaborará los planes de acción para subsanarlos, deberán ser de estricto cumplimiento en un periodo máximo de quince (15) días calendario posterior a la notificación de las observaciones por parte de la Entidad; esto sin perjuicio de los análisis y demás condiciones que se deban cumplir de acuerdo a la ficha técnica de producto. Igualmente, si a través de las visitas se evidencia circunstancias, condiciones o no conformidades	Contrato se controla	SI

	que afecten la inocuidad de los productos, no se elaborará plan de acción y se procederá a la declaración del incumplimiento y la imposición de multas respectivas. La ALFM podrá realizar un muestreo por lote entregado durante la ejecución del contrato de acuerdo a lo establecido en el documento ficha técnica de producto, dicho "muestreo" será aplicable para todos los productos entregados bajo del mismo número de lote analizado, a partir de una muestra representativa de acuerdo a la cantidad del lote entregado		
10.1.16.4	**CRONOGRAMA DE PRODUCCION:** El **CONTRATISTA** debe entregar a la ALFM, el cronograma de producción de cada uno de los productos, correspondiente a cada una de las entregas, el cual debe ser entregado por el **CONTRATISTA** al supervisor del contrato, como máximo dos (02) días hábiles después de la fecha de la legalización del contrato. Lo anterior con el fin de programar las respectivas visitas a lo largo de la ejecución del contrato. La materia prima de raciones de campaña deberá cumplir con las siguientes generalidades: – Los aditivos utilizados en los diferentes productos alimenticios, deben cumplir con la legislación sanitaria, en cuanto a aditivos permitidos, dosis de empleo, límites de tolerancia y demás requisitos establecidos, igualmente se debe cumplir con la Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones". El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o reemplace, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los productos no deben presentar descomposición, mal sabor, mal olor, rancidez, oxidación, fermentación, cambios organolépticos no deseados o que indiquen deterioro, alteración o descomposición. – Todos los productos deben estar provistos de un sistema de abre fácil. Los productos deben cumplir al 100% con los requisitos establecidos en el Documento ficha técnica del producto, las características organolépticas de los productos deben diseñarse de tal forma que los mismos sean agradables a la vista, los productos deben ser elaborados basándose en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado, de acuerdo a lo solicitado en la NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016. Las bolsas termoselladas para el empaque de las comidas listas y para los productos de panadería, deben ser cerradas por medio de procesos de termosellado. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes, rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos, hinchamiento, delaminación, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o de grasa o algún otro defecto similar. La bolsa no debe presentar arrugas en el sello, deben tener bordes redondeados. El equipo de sellado no debe permitir ninguna arruga sobre la superficie del cierre	Contrato se controla	SI
10.1.16.5	**MUESTREO:** El muestreo se realizará por parte del ente certificador contratado por la ALFM, en los casos que se requiera la presencia de delegados de la	Resultado Analisis	SI

	Subdirección de Normas Técnicas – SUNOT del Ministerio de Defensa Nacional y/o las Fuerzas Militares; actividad en la que el ente certificador identificará las contra-muestras correspondientes de cada producto, las cuales serán entregadas al mismo para su respectiva custodia. Los productos serán recepcionados a satisfacción por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, una vez se cuente con los resultados de los análisis de laboratorio y certificación por parte del ente certificador contratado por la ALFM, en donde conste el cumplimiento de los análisis microbiológicos y esterilidad comercial, para el caso de comidas listas. Y adicionalmente se recepciona a satisfacción con el análisis de laboratorio en donde se verifica el cumplimiento con respecto a composición, contenido nutricional y demás requisitos establecidos en los documentos ficha técnica de producto, anexo requisitos microbiológicos, legislación sanitaria aplicable y ficha técnica de negociación. Igualmente, la ALFM verificará el peso, rotulado y demás condiciones o requisitos exigidos dentro de los documentos ficha técnica de producto. El muestreo será requerido por la ALFM informando la fecha del mismo al ente certificador contratado, y de ser necesario a la SUNOT, con el fin de que sea programada la actividad en conjunto con debida antelación; para tal fin 48 horas antes de cada una de las entregas el **CONTRATISTA** debe enviar la relación de productos a entregar, lotes por entregar y las correspondientes cantidades. El muestreo de los productos se efectuará únicamente cuando este el 100% de la materia prima en las bodegas de la ALFM (Dirección de Producción) y se realizará análisis de laboratorio por parte del ente certificador contratado por la ALFM		
10.1.16.6	**COSTOS ANÁLISIS DE LABORATORIO:** Los costos de los análisis de laboratorio microbiológico y de aflatoxinas de los productos de panadería y energético, los análisis de gas residual para las comidas listas estarán a cargo de la ALFM y se realizarán a través del ente certificador contratado, los costos del resto de análisis de laboratorio incluidos los análisis de esterilidad comercial que se generen para la totalidad de productos estarán a cargo del **CONTRATISTA**; pero serán realizados a través del ente certificador contratado por la ALFM y su valor será descontado del valor de la factura que presente para pago de los productos. Cuando se presenten novedades en los resultados de análisis de laboratorio realizados por el Ente certificador contratado por la ALFM, o se realice sustitución de los productos y por ende haya necesidad de realizar un segundo o más análisis de laboratorio, los costos que sean generados derivado de esta situación, también deben ser asumidos por el **CONTRATISTA** y serán descontados del valor de la factura que presente para pago de los productos. Cuando se presenten problemas de calidad y dentro de la vida útil del producto, el **CONTRATISTA** debe enviar personal especializado para verificar y solucionar los problemas en cualquier lugar del país donde se presente la deficiencia, y efectuar los cambios de los productos defectuosos o dañados en los lugares donde se presenten los problemas, cubriendo la totalidad de los costos que se generen de esta actividad, incluyendo los productos contaminados por la no conformidad presentada, es decir sin costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en un término no mayor a quince (15) días calendario una vez recibida la notificación por parte	Factura	SI

de la Entidad.

Cuando el resultado del balance global de la ración emitido por el ente certificador sea NO CONFORME y dentro de la vida útil del producto, el **CONTRATISTA** del producto que afecta el balance en mención, el cual será notificado por la ALFM, deberá efectuar el cambio de la totalidad de los productos, cubriendo la totalidad de los costos que se generen de esta actividad; es decir sin costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en un término no mayor a ocho (8) días calendario una vez recibida la notificación por parte de la Entidad.

Igualmente se deberá tener en cuenta lo siguiente:

PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTILLAS, ENERGÉTICOS, EMPAQUES Y REFRESCOS

- Para el caso de los productos de panadería, pastillas, energéticos y empaques se debe entregar máximo dos (2) lotes por producto y para el refresco máximo dos (2) lotes por sabor.

- Se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos realizando ensayos de laboratorio para los productos de panadería, energéticos, pastillas y empaques al 100% de los lotes entregados de forma independiente.

- Una vez se obtenga dictamen de calidad por parte del ente certificador contratado por la ALFM, en el cual se indique que el resultado del análisis de laboratorio microbiológico, aflatoxinas o gas residual es NO SATISFACTORIO o NO CUMPLE, el producto debe ser inmediatamente rechazado, es decir el dictamen es INAPELABLE, y el **CONTRATISTA** debe efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordará a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado. La sustitución del producto será sometida a análisis de laboratorio y si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple, se procederá a declarar el incumplimiento e imponer las multas que sean pertinentes.

COMIDAS LISTAS

- En el caso de las comidas listas, se pueden entregar varios lotes por producto, para tal fin es fundamental entregar previamente la programación de las entregas (48 horas antes) en la cual los lotes deberán estar perfectamente identificados: producto como tal, cajas masters, remisiones, certificados de conformidad de lote, entre otros.

- Los lotes deben estar debidamente identificados de acuerdo a la información contenida en el numeral 3.3.4. Rotulado de la norma NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016, Errata de mayo de 2016. Se debe verificar el cumplimiento del requisito de esterilidad comercial realizando un muestreo independiente al 100% de la totalidad de lotes identificados para análisis por el **CONTRATISTA**. El lote evaluado será el identificado y soportado por el **CONTRATISTA**, para lo cual el **CONTRATISTA** debe presentar documento donde justifique las razones técnicas y los criterios utilizados, bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes, para análisis de laboratorio, firmado por el representante del área de calidad y

el representante legal de la empresa, máximo a los dos (02) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, la cual deberá ser aprobada por el ALFM máximo a los dos (02) días hábiles siguientes al recibo de dicho documento - previo a la producción. Igualmente, cada una de las entregas, deberá ser acompañada con dicho documento, con el fin de tenerlo en cuenta dentro del procedimiento de muestreo.

- Cuando el resultado del lote evaluado de las comidas listas, arroje resultado de esterilidad comercial NO SATISFACTORIO el lote analizado debe ser rechazado. Una vez se obtenga el dictamen de calidad por del ente certificador, en el cual se indique que el resultado del análisis de esterilidad comercial o gas residual es NO SATISFACTORIO o NO CUMPLE el producto debe ser inmediatamente rechazado, es decir el dictamen es INAPELABLE y el **CONTRATISTA** debe efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordará a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado. La sustitución del producto será sometida a análisis de laboratorio y si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple esterilidad comercial, se procederá a la declaración de incumplimiento y la imposición de multas respectivas.

- En el caso del análisis fisicoquímico, se efectuará un solo análisis con muestra compuesta, bajo el cual se evaluará la totalidad de la entrega. Este análisis se realizará nuevamente si por lo menos el 50% del total de los lotes reportaron esterilidad comercial NO SATISFACTORIA, cabe advertir que el costo de este análisis será asumido por el **CONTRATISTA**.

- Todas las cajas del embalaje de los productos deberán ser nuevas para cada una de las entregas, elaboradas en material sanitario de primer uso y apto para alimentos, deben indicar el número de lote y demás requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. En las remisiones o facturas con las cuales sea entregado el producto deberán especificar la relación de lotes entregados y el número de unidades correspondientes a cada uno. La ALFM informara al ente certificador la fecha en que deben efectuar el muestreo de la materia prima, la identificación de cada lote y la cantidad de unidades de cada lote, según cronograma de producción entregado.

CANTIDADES PARA MUESTREO:

Para efectos del muestreo, estudios de laboratorio y sustitución de producto no conforme identificado durante el ensamble, el **CONTRATISTA** debe suministrar sin costo adicional y sin que constituya adición, en cada una de las entregas establecidas en el cuadro de entregas, las siguientes cantidades ADICIONALES de muestras:

- Comidas Listas: 100 Unidades. adicionales (En todos los casos compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados).

- Productos de panadería larga vida: 100 Unidades adicionales (En todos los casos, compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados).

	• Productos Energéticos: 100 Unidades adicionales (En todos los casos compuestas por unidades proporcionalmente al número de lotes entregados). • Refresco Hidratante: 100 Unidades adicionales de producto por cada número de lote entregado. • Pastillas Purificadoras de Agua: 400 Unidades adicionales por cada lote entregado. • Pastillas multivitamínicas: 200 Unidades adicionales por cada lote entregado. • Bolsas de empaque de ración: se deberá entregar de cada menú 10 paquetes adicionales sellados por el **CONTRATISTA** (Cada uno de 6 unidades). • Caja empaque de ración: 50 Unidades adicionales Lo anterior es con el fin de cubrir las cantidades de producto que son sometidas a los análisis de laboratorio y pruebas destructivas dentro de las evaluaciones técnicas pactadas y sustitución de producto no conforme. De no ser allegadas a la ALFM serán descontadas de la entrega. **NOTA**: En el caso que durante el ensamble de las raciones de campaña, se evidencien unidades de producto no conforme (producto que no cumpla con los requisitos de calidad, que presente novedades como unidades abiertas, rotas, manchadas, abombadas, entre otros) y en el caso que las unidades adicionales entregadas como muestras de producto, no sean suficientes para sustituir el producto no conforme, análisis de laboratorio y/o pruebas destructivas, el **CONTRATISTA** debe ir a las instalaciones de la Dirección de Producción a recoger el producto no conforme y efectuar sustitución del mismo a los ocho (8) días calendario siguientes a la solicitud de la Dirección de Producción. Cuando no se cumpla con la calidad del producto de acuerdo a los resultados de análisis de laboratorio notificados por el ente certificador en el cual se indique el NO cumplimiento de las características del producto y/o aportes nutricionales y esta variación afecte el consumo humano o el balance global de la ración de campaña o requisitos contenidos dentro de la NTMD 0065:A6, Errata de mayo de 2016, Errata de mayo de 2016, se solicitara efectuar la sustitución del producto en el plazo fijado por las partes, lo cual se acordara a más tardar al día hábil siguiente a la notificación de los resultados, en todo caso el plazo acordado para la sustitución no podrá ser superior a los ocho (8) días calendario siguientes a la notificación del resultado del análisis efectuado, si nuevamente se encuentra que el producto NO cumple se procederá a la declaratoria de incumplimiento e imposición de multas pertinentes		
10.1.17	Constituir la garantía de cumplimiento y Responsabilidad Civil Extracontractual en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato	Póliza	SI
10.1.18	Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato	Contrato se controla	SI
10.1.19	Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato	Contrato se controla	SI
10.1.20	Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los	Contrato se	SI

	documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente contrato	controla	
10.1.21	El **CONTRATISTA** no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del ordenador del gasto	Verificacion	SI
10.1.22	De conformidad a lo expuesto en el artículo 17 de la decisión 584 de la Comunidad Andina de Naciones, en cuanto a responsabilidad solidaria por parte de las entidades contratantes, se hace necesario asegurar la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de los contratistas, subcontratistas y proveedores debido a los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades paralelas que realizan para la Entidad; por lo anterior los contratistas deben dar aplicación al manual expedido por la ALFM, que regula la conducta del personal extremo dentro y fuera de las instalaciones, evitando que se generen condiciones y/o actos que pongan en peligro tanto a su personal como a los funcionarios de la organización, salvaguardando de esta manera los bienes y personas, previniendo eventos que se desencadenen en accidentes de trabajo graves. El mencionado manual debe ser consultado por los contratistas, el cual se encuentra publicado en la página de la ALFM, Link de contratación	Contrato se controla	SI
10.1.23	Responder en los plazos que la ALFM establezca en cada caso. Los requerimientos de aclaración o de información que le formulen	Contrato se controla	SI
10.1.24	Firmar acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato	Acta de Liquidación	SI

Porcentaje cumplimiento Avance 100% Demora 0.00%

3. NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCION:

El Contratista cumplió con las obligaciones contractuales y entregas establecidas en el contrato en el mes de agosto de 2018, de conformidad con lo requerido por la Entidad.

4. CONTROL DE PAGOS

Valor Total del contrato	$211.934.880,00		
PAGOS			
No. Factura y/o Cuenta de cobro	**Fecha**	**Valor**	**Saldo**
Factura No. 007614	10/08/2018	$40.207.680.00	
Factura No. 007616	13/08/2018	$65.226.529.00	
Factura No. 007617	13/08/2018	$106.500.672.00	$0.00

5. INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)

N/A

6. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO (Cuando aplique)

N/A

7. RECOMENDACIONES

Se tramita las facturas Nos. 007614, 007616 y 0076179 para pago por un valor total de $211.934.880.00, con los respectivos soportes. Financieramente se tiene una ejecución del Contrato de 100%.

Así mismo se informa que se deben realizar los siguientes descuentos al momento del pago por los siguientes conceptos, así:

DESCRIPCION	VALOR
PLIEGO DE CONDICIONES: *DESCUENTO POR INCUMPLIMIENTO EN CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS y/o NUTRICIONALES DEL PRODUCTO (micronutrientes y macronutrientes)* numeral 3.3 FORMA DE PAGO - **SANCIONES Y/O DESCUENTOS:**	$562.443.00
Descuentos por cobro análisis bromatológicos y esterilidad comercial (cuando aplique) Numeral 10.1.16.6 del Contrato	$21.833.892.00
VALOR TOTAL DESCUENTOS	**$22.396.335.00**

Teniendo en cuenta la ejecución del 100% del contrato con toda atención se recomienda proceder a la liquidación del mismo

Cordialmente,

Ing. Ind. YAMILE BETANCOURT VEGA
Supervisora del Contrato de Compra Venta N° 001-094/2018