CONTRATO DE COMPRAVENTA No. 001- 094-2018	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT No.	899.999.162-4
CONTRATISTA	LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.
NIT No.	860.504.860-1
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	ORFA YASMIN SUAREZ CASALLAS
CÉDULA DE CIUDADANIA No.	39.759.583 DE FONTIBÓN
DIRECCIÓN	DIAGONAL 46 N° 16-37 – BOGOTÁ
TÉLEFONO	7428991
E-MAIL	**Gerencia@lahuertadeoriente.com**
SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA No.	002-158 DE 2018
OBJETO DEL CONTRATO	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**
VALOR	$211.934.880,00 INCLUIDO IVA CUANDO APLIQUE.
PLAZO DE EJECUCIÓN	13 DE AGOSTO DE 2018
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	34918 DEL 06 DE JULIO DE 2018

Entre los suscritos: Coronel **JUAN VARGAS BARRETO**, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con la cédula de ciudadanía número 79.519.975 expedida en Bogotá, en su calidad de Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. 2222 del 30 de octubre de 2017, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **ORFA YASMIN SUAREZ CASALLAS**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39.759.583 de Fontibón, obrando como Representante Legal Suplente de la firma **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.,** con NIT No. 860.504.860-1 y matricula No. 00164651 del 19 de enero de 1982, 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 respalda el presente contrato.

3. Que el Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, 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 el Subdirector General de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares mediante Memorando No. 20184100155573-ALSGOL-OL-DPR-410 del 27 de junio de 2018, solicitó la iniciación del proceso cuyo objeto es "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".

5. Que el Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares (e), mediante Resolución No. 650 del 11 de julio de 2018, dio apertura a la Selección Abreviada de Subasta Inversa No. 002-158 de 2018.

6. Que efectuados los estudios y evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas vigentes, el Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, mediante Resolución No. 692 del 25 de julio de 2018, adjudicó parcialmente el proceso Selección Abreviada de Subasta Inversa No. 002-158 de 2018, lo correspondiente a los **LOTES 13, 14, 19, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 33, 37 y 38** a la firma **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.**

7. 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 ENTREGA:

OBJETO: El **CONTRATISTA** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a la entrega de Comidas Listas, Panadería 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, correspondiente a los **LOTES 13, 14, 19, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 33, 37 y 38**, de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones, anexos, formularios que hacen parte integral del contrato y de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo No 1, Fichas y Normas Técnicas.

LUGAR DE ENTREGA: El **CONTRATISTA** debe hacer la entrega en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Dirección de Producción ubicada en el Kilómetro 2.5 vía Medellín Parque Industrial Portos Sabana Calle 80 - Bodega 3 en horario de 08:00 a 12:00 Horas y de 14:00 a 15:00 Horas.

CONDICIONES DE ENTREGA:

- Los vehículos que transporten carga de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, Resolución 2674 de 2013 o aquella norma que las modifique, derogue, adicione o actualice, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega.
- De igual manera deben garantizar la entrega de los productos en la puerta de la bodega de la entidad, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre); cada vehículo que ofrezca el **CONTRATISTA**, debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases,

Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto del presente contrato.

- Todos los vehículos transportadores deben estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables.

- El **CONTRATISTA**, previo a 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 mantener copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad, en cualquier momento.

- En el caso, que la ALFM evidencie que el producto entregado presenta diferencias, tales como producto con registros sanitarios, permisos sanitarios o notificaciones sanitarias diferentes a la documentación presentada, novedades en la calidad del mismo, entre otros, se procederá a realizar la devolución correspondiente a efectos del cambio respectivo so pena de la imposición de multas que sea procedente.

- No se admiten coordinaciones que modifiquen los plazos, lugares y cantidades de entrega, entre el **CONTRATISTA** y el almacenista de ALFM.

- Si el producto entregado en la ALFM es inmovilizado, retenido, congelado o decomisado por parte de las autoridades territoriales de Salud o el INVIMA por incumplimiento de la normatividad sanitaria establecida para estos productos, el **CONTRATISTA** debe hacer la sustitución del producto en forma inmediata y los costos generados por esta situación estarán a su cargo.

COSTOS DE ENTREGA: Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el **CONTRATISTA.**

DOCUMENTOS Y TRÁMITES PARA LA ENTREGA: Para la entrega de los productos se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Factura original y dos copias por cada producto entregado, con el cumplimiento de los requisitos de ley, previa coordinación del horario de entrega

  Las facturas de las entregas deben ser firmadas por el Supervisor del Contrato y/o el almacenista que recepcione los productos, indicando claramente nombre completo, cédula de ciudadanía, cargo y fecha de recepción del producto.

- Al momento de la entrega, el Supervisor del Contrato y/o el almacenista suministrará, diligenciará y firmará el registro de "recepción del producto".

- En caso de devoluciones o diferencias en las cantidades facturadas y efectivamente recibidas, éstas deben ser certificadas por el Supervisor del Contrato y/o el almacenista, en el mismo documento; en el caso de rechazos, se informará al **CONTRATISTA** para que proceda al cambio respectivo, so pena de la imposición de multas que sea procedente.

NOTA 1. Los productos facturados solo serán objeto de recibo a satisfacción e ingresados al Sistema de inventarios ERP-SAP y para trámite de pago, una vez se cuente con los certificados a conformidad (reportes de análisis CUMPLE) emitidos el ente Certificador contratado por la Entidad.

NOTA 2. No se aceptan facturas borradas, tachadas o enmendadas.

- **Declaración de calidad del lote a entregar.** (Anexo de declaración de conformidad). El **CONTRATISTA** al momento de la entrega debe suministrar el Anexo de declaración de conformidad debidamente diligenciado y suscrito, el cual será entregado al Supervisor del Contrato y/o el almacenista.

- **Carta de justificación identificación de lotes:** El **CONTRATISTA** debe suministrar al momento de la entrega de los productos, el documento original y aprobado por la entidad, donde se justifican 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

CLÁUSULA SEGUNDA – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo previsto para la entrega de los bienes adquiridos, será el 13 de agosto de 2018.

NOTA 1: Se aclara que no está permitida la modificación en cuanto a cantidad, valor y fecha de entrega de los productos sin que medie la autorización expresa del supervisor del contrato y del Subdirector General de Operaciones Logísticas de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, razón por la cual cualquier modificación frente a las cantidades o cronogramas de recepción diferentes a los aquí señalados y/o con personas diferentes a las autorizadas no serán objeto de pago.

NOTA 2: Para el caso de producto LECHE AZUCARADA, en el empaque del producto a entregar se debe registrar en la fecha de fabricación, el mismo mes en que se realice la entrega.

El **CONTRATISTA** informará 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, cantidad, entre otros), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial. Los datos mencionados se remitirán vía correo electrónico a los siguientes e-mails:

martha.garzon@agencialogistica.gov.co,
yamile.betancour@agencialogistica.gov.co,
faiver.gomez@agencialogistica.gov.co
marisol.guzman@agencialogistica.gov.co,

CLÁUSULA TERCERA – PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales el plazo de duración es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro (4) meses más.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR DEL CONTRATO: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **DOSCIENTOS ONCE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS ($211.934.880,00) M/CTE.** incluido I.V.A. (Cuando aplique), de acuerdo con la oferta del **CONTRATISTA,** así:

CUADRO DE PRECIOS

LOTE No	ELEMENTO	CANTIDAD A ADQUIRIR	UNIDAD DE MEDIDA	EMBALAJE	PRECIO UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA	VALOR PRESUPUESTO POR LOTE
13	FRIJOL CON CARNE	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 200 GRAMOS	4.058,00	$26.880.192,00
14	FRIJOL CON SALCHICHA	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 200 GRAMOS	4.046,00	$26.800.704,00
19	MACARRON CON POLLO	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 200 GRAMOS	3.987,00	$26.409.888,00
22	* PAN CORRIENTE	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.083,00	$7.173.792,00
24	* PAN DE AVENA	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.109,00	$7.346.016,00
25	PAN DE MAIZ	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.320,00	$8.743.680,00
26	* PAN INTEGRAL	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.109,00	$7.346.016,00
28	PANNETONE ITALIANO	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.449,00	$9.598.176,00
29	PASTEL DE CARNE	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 200 GRAMOS	4.178,00	$27.675.072,00
32	PONQUE CON VETAS DE CHOCOLATE	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.451,00	$9.611.424,00
33	PONQUE DE COCO	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.320,00	$8.743.680,00
37	SUDADO DE PAPA Y CARNE	6.624	UNIDAD	100 UNIDADES X 200 GRAMOS	3.987,00	$26.409.888,00
38	TORTA DE PASAS	13.248	UNIDAD	100 UNIDADES X 100 GRAMOS	1.449,00	$19.196.352,00
					VALOR TOTAL ADJUDICADO	**$211.934.880,00**

* Producto excluido de IVA

PARÁGRAFO: El valor antes señalado no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente dentro de éste, están incluidos los costos proyectados, transporte y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

CLÁUSULA QUINTA - IMPUESTOS: El **CONTRATISTA**, se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y contribuciones que estén a su cargo y se deriven directa o indirectamente de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley y demás normas aplicables.

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor total de los contratos suscritos, dentro de los treinta (30) días siguientes contados a partir de la fecha en la que se emita certificado de cumplimiento favorable de laboratorio emitido por el ente certificador y al acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato de acuerdo a los bienes facturados, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, y radicación de los siguientes documentos:

6.1. Acta de recibo a satisfacción, expedida por el supervisor y representante del **CONTRATISTA**.

6.2. Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en el objeto contractual, suscrita por el revisor fiscal o representante legal.

6.3. Certificar el pago de las prestaciones sociales según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.

6.4. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.

De igual manera el **CONTRATISTA** debe cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

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

Nombre	:	LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.
NIT	:	860.504.860-1
Entidad Financiera	:	BBVA
Número de Cuenta	:	494000284
Tipo de Cuenta	:	CORRIENTE

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. La falta de otorgamiento por parte del **CONTRATISTA** de la garantía de cumplimiento exigida por la Entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.

7.2. Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al **CONTRATISTA** garantizado.

7.3. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del **CONTRATISTA** derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

7.4. Con ocasión de: (ii) Mala calidad de los bienes y servicios suministrados teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

7.5. OTROS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

4	4	3	2	1
especifico	especifico	general	general	general
externo	externo	Externo	Externo	Externo
ejecución	**ejecución**	**contratación**	**ejecución**	**contratación**
Operacional	operacional	operacional	operacional	operacional
Incumplimiento de la Ficha técnica del producto a entregar	Deficiencia en la calidad de los bienes suministrados	no suscripción del contrato	incumplimiento de las obligaciones laborales	No aporte del adjudicatario de la garantia de
Incumplimiento a lo estipulado en las especificaciones técnicas del producto	Mala calidad del producto	no ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	no legalización del contrato
2	1	1	1	1
4	1	1	1	1
6	2	2	2	2
Alto	bajo	Bajo	Bajo	Bajo
contratista	Contratista	contratista	contratista	contratista
Pruebas y Funcionamiento	Garantía de calidad de los bienes suministrados	Garantía de cumplimiento	garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	garantía de cumplimiento
2	1	1	1	1
2	1	1	1	1
4	2	2	2	2
bajo	bajo	bajo	bajo	bajo
si	si	si	si	no
supervisor	supervisor	Dirección de contratos	Supervisor	Dirección de Contratos
Adjudicación	Adjudicación	Adjudicación	Adjudicación	Etapa precontractual
Ejecución del contrato	Ejecución del contrato	Ejecución del contrato	Ejecución del contrato	Legalización del contrato
Ficha Técnica de cada producto	Realiza Pruebas de Calidad	Contrato suscrito	Informe de supervisión	Aporte de la garantía de cumplimiento
a cada entrega	a cada entrega	Diario	Mensual	Diario

9	8	7	6	5	4
Específico	Específico	General	Específico	General	específico
Externo	Externo	Externo	Externo	Externo	externo
Ejecución	**Ejecución**	**Ejecución**	**Ejecución**	**Ejecución**	**Ejecución**
Regulatorios	Financieros	Económico	Económico	Operacional	Operacional
Cambios normativos o tributarios	Variación del IPC superior a la esperada	Variación – alza en los precios	Escasez de materias primas o insumos	Contaminación de alimentos	Incumpliendo en los plazos de ejecución del contrato
Nuevas normas y/o Tributos	Falta de liquidez y condiciones de financiación	Falta de liquidez y condiciones de financiación	Aumento de precios por mayor o menor oferta	Incumplimiento del objeto contractual	Ampliación de la ejecución de entrega de los equipos
2	3	3	3	2	2
4	3	4	2	4	4
6	6	7	5	6	6
Alto	Alto	Alto	Medio	Alto	Alto
Contratista	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista	contratista
Verificación de la normatividad tributaria	Verificación de la fluctuación de los precios	Análisis de Modificación de condiciones	Seguimiento y análisis de la los indicadores de producción nacional	Pruebas de laboratorio	Pruebas y Funcionamiento
2	2	3	2	2	2
2	2	2	2	2	2
4	4	5	4	4	4
Bajo	Bajo	Medio	Bajo	Medio	bajo
Si	No	Si	No	Si	si
Contratista	Contratista	Contratista	Contratista	Entidad	supervisor
Desde la Adjudicación	Desde la Adjudicación	Desde la Adjudicación	Desde la Adjudicación	Desde la Adjudicación	Adjudicación
Hasta la ejecución total del contrato	Hasta la ejecución total del contrato	Hasta la ejecución total del contrato	Hasta la ejecución total del contrato	Hasta la ejecución total del contrato	Ejecución del contrato
Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Seguimiento de cifras e indicadores en medios de comunicación	Pruebas de laboratorio, informe de supervisión	Informe de supervisión
Diario	Diario	Diario	Diario	Durante el recibo de los bienes	Mensual

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los (02) 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:

8.1. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer por la suma de **CUARENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS ($42.386.976.00) M/CTE**, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo, de las prórrogas si las hubiere y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

8.2. **CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS**: Por la suma de **CIENTO CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($105.967.440.00) M/CTE**, equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del presente contrato, con una vigencia de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

8.3. **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES:** Por la suma de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS ($10.596.744.00) M/CTE,** equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

8.4. El **CONTRATISTA** debe también constituir una póliza de **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**, por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($156.248.400,00) M/CTE**, equivalente a 200 SMMLV, con una vigencia mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: 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.

PARÁGRAFO SEGUNDO: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al **CONTRATISTA** restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al **CONTRATISTA** ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el **CONTRATISTA** incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA

10.1.1. El **CONTRATISTA** debe 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

10.1.11. 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 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 limites 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 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 logistica, 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.

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.

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.**

10.1.16. CONDICIONES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO

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.

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 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, Guía 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 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.

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 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 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.

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

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

10.1.20. Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente contrato.

10.1.21. El **CONTRATISTA** no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del ordenador del gasto.

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.

10.1.23. Responder en los plazos que la ALFM establezca en cada caso. Los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

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

10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual del presente contrato.

10.2.2. Mantener 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 el presente documento.

10.2.4. Firmar acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente 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 causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera 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 objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, él mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

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

El **CONTRATISTA** no podrá subcontratar los servicios, objeto del presente contrato.

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 un funcionario de la Dirección de Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, quien será notificado por escrito e informado al **CONTRATISTA** 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.

PARÁGRAFO – 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 CUARTA – 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 del supervisor de conformidad al artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

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

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

18.1. MULTAS: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual, por cada día de retraso y hasta por el veinte por ciento (20%) del valor del presente contrato.

18.2. MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del presente contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

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

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

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA – PENA 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 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 diez por ciento (10%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de cláusula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 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 - 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 dentro de los 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 una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y 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 posterior ejecución a la obligación incumplida.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, articulo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - 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 TERCERA – 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) 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 CUARTA – 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 de 1993, fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563 de 2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del presente contrato se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la ejecución del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES: El presente 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - RÉGIMEN LEGAL: El presente contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas con fuerza material de ley que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato, así como también las disposiciones Ministeriales que apliquen.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 34918 DEL 06 DE JULIO DE 2018, IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-5-1-1-1-0-1-11 VÍVERES Y RANCHO, REC 20, POR VALOR DE $681.043.492.00, PARA LA VIGENCIA FISCAL 20187, EXPEDIDO POR LA LIDER DEL GRUPO DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - 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:

29.1. Estudio y documentos previos del 29 de junio de2018.
29.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 34918 del 6 de julio de 2018.
29.3. Resolución de apertura No. 650 del 11 de julio de 2018.
29.4. Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada de Subasta Inversa No. 002-158 de 2018, formularios y anexos.
29.5. Observaciones y respuestas N° 01 del 11 de julio de 2018.
29.6. Observaciones y respuestas N° 02 del 13 de julio de 2018.
29.7. Adenda No. 1 del 13 de julio de 2018.
29.8. Observaciones y respuestas N° 03 del 16 de julio de 2018.
29.9. Oferta del **CONTRATISTA**.
29.10. Resolución de adjudicación No. 692 del 25 de julio de 2018.
29.11. Registro Presupuestal.
29.12. Garantía de cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual.
29.13. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

30.1. Firma del Secretario General de la **AGENCIA LOGÍSTICA** de las Fuerzas Militares.
30.2. Firma del **CONTRATISTA**.

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

31.1. Constitución de la garantía de cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual por parte del **CONTRATISTA** y aprobación de las mismas por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**.
31.2. Registro presupuestal.
31.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el **CONTRATISTA**, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio contractual la ciudad de Bogotá D.C.

Para constancia se firma en Bogotá, D.C., a los 27 JUL. 2018

EL CONTRATISTA,

ORFA YASMIN SUAREZ CASALLAS
Representante Legal Suplente
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Coronel **JUAN VARGAS BARRETO**
Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboro: TASD Nayibe Muñoz B
Gestión Precontractual

Revisó: Abg. Diego Perdomo Suárez
Gestión Precontractual - Encargado del proceso

Vo.Bo. Abg. Tatiana Gonzalez Cadavid
Asesora Secretaria Genral

Vo.Bo. Abg. José Fernando Vargas Velasco
Asesor de Defensa encargado de las funciones de la Subdirección General de Contratación

094-2018

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CODIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pag. 1 de 1
F01-PGN-503	No. 03	01/09/2010	

Producto/Nombre	SIC 823 FRIJOL CON CARNE X 200 g.
Genero	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	FRIJOL CON CARNE
Descripción del Producto	Comida lista para consumir.
Especificaciones	La carne debe tener una forma física de troza, su tamaño debe ser visible. Los ingredientes son: Fríjol, carne de res, proteína de soya, cebolla, aceite vegetal, condimentos y sal. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. En 200 g de producto debe contener:

Componentes	Valor	
Proteína (g)	19.3	+/- 2.0
Grasa (g)	15.0	+/- 2.0
Carbohidratos (g)	24.3	+/- 5.0
Calorías (Kcal)	241	min

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Normatividad del producto	Debe cumplir los parámetros de la NTC 4433, **Resolución 2195 de 2010, Decreto 2106 de 1983** y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 **Ración de Campaña Lista para Consumir.**
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 200 gramos
Presentación	El producto estar empacado en caja de cartón
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras, de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes, rasgaduras, perforaciones, deterioro, 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 material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o delaminarse. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm³, según **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El Pouch debe estar embalado en una caja de cartón. La caja de cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños, debe ser de primer uso, limpia y totalmente cerrada.
Rotulado	El rotulado de las cajas de cartón de cada comida lista debe efectuarse con tinta negra, deberá cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El rotulado debe ser impreso o adherido, el rotulado del Pouch debe contener la siguiente información: • Nombre del producto (altura 3 mm de alto en la bolsa flexible y mín. 6.5 mm de alto en la caja de cartón) • Peso Neto • Nombre y Dirección del Fabricante • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número de Lote de fabricación • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar **En la caja de cartón deberá llevar impreso el arte FE EN LA CAUSA o el logo que designe el Grupo de Agroindustrial. Para tal fin se debera solicitar al Grupo Agroindustrial el correspondiente arte en cada una de las entregas. Tambien sera necesario efectuar rotulado nutricional, si se efectua debera obligatoriamente cumplir con la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.**
Vida útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Empaque	**PRIMARIO:** El producto debe embalado en caja de cartón con impresión de la siguiente información en tinta negra (sin perjuicio de lo establecido en la **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir**. Parte superior izquierda: LOGO DE LA AGENCIA, APOYO DE LAS FUERZAS MILITARES. Nombre del producto en letras de un mínimo 5.5 mm de alto y rotulado del producto según Norma Técnica Militar **NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** **SECUNDARIO:** El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "0" tres capas a la compresión vertical de 1050 kgf/m², debe contener 100 unidades por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe ser apto para el transporte de alimentos y debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la **Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010 y Decreto 2106 de 1983.**
Requisitos Específicos	El producto se recibe en bodega con mínimo quince (15) días después de la fecha de fabricación y máximo treinta (30) días después de la misma.
Observaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado un Diagnostico tecnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Tecnico Favorable Vigente.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: **01/07/2015** **CODIGO LMFT : 27130**

VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa	Ing. Adm. Carolina Velarde Torres	24/07/2015	
Elaboro	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Pacheco	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Efren Cigarroa Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobo	Director General	Brigadier General Pablo Emilio Piraquive Jaramillo	24/07/2015	

0 9 4 - 2 0 1 8

	SUBPROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	TITULO: SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01.PGN.S03	VERSION: No. 03	FECHA VERSIÓN: 01/09/2010	Pag. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 825 FRIJOL CON SALCHICHA X 200 g.
Cárnico	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	FRIJOL CON SALCHICHA
Descripción del Producto	Comida lista para consumo
Ingredientes	La salchicha debe tener una forma física de trozo, su tamaño debe ser viable. Los ingredientes son: Fríjol, salchicha, proteína de soya, aceite vegetal, condimentos y sal. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Organolépticos	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. En 200 g de producto debe contener:

Componentes	Valor	
Proteína (g)	19.1	+/- 2.0
Grasa (g)	15.5	+/- 2.0
Carbohidratos (g)	22.5	+/- 5.0
Calorías (Kcal)	260	min

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Características físicas del producto	Debe cumplir los parámetros de la NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2106 de 1983 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 200 gramos
Presentación	El producto estar embalado en caja de cartón
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, CPA (poliamida biorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras, no debe estar completamente sellado, el empaque debe tener: sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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, arrugas naturales evidentes a simple vista, humedad o de grasa o algún otro defecto similar. La bolsa no debe presentar arrugas en el sello, debe tener bordes redondeados. La resistencia térmica de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o delaminarse. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe excederse 10 cm³, según Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir. El Pouch debe estar embalado en una caja de cartón, la caja de cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedas exponer el curso a posibles daños, debe ser de primer uso, limpia y totalmente cerrada.
Rotulado	El rotulado de las cajas de cartón de cada comida lista debe efectuarse con tinta negra, deberá cumplir la Resolución Ministerio de la Protección Social No 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir**. El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, el rotulado del Pouch debe contener la siguiente información: • Nombre del producto (mín. 3 mm de alto en la bolsa flexible y mín. 5,5 mm de alto en la caja de cartón) • Peso Neto • Nombre y Dirección del Fabricante • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación • Registro Sanitario Vigente correspondiente al producto a Entregar **En la caja de cartón deberá llevar impreso el arte FE EN LA CAUSA o el logo que designe el Grupo de Agroindustrial. Para tal fin, se deberá solicitar al Grupo Agroindustrial el correspondiente arte en cada una de las entregas. No será necesario efectuar rotulado nutricional, si se efectúa deberá obligatoriamente cumplir con la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.**
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil
Unidad de Empaque	**PRIMARIO**: El producto debe embalado en caja de cartón con impresión de la siguiente información en tinta negra permanente de acuerdo a **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir**. Parte superior logo de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES Nombre del producto en letras de mínimo 5,5 mm de alto y rotulado del producto según **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** **SECUNDARIO**: El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado [illegible] en [illegible] de [illegible] kilos, debe contener 100 unidades por caja.
Condiciones de Entrega	Para la entrega del producto el vehículo debe ser apto para el transporte de alimentos y debe contar con el [illegible] sanitario vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05 Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010 y Decreto 2106 de 1983
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con mínimo quince (15) días después de la fecha de fabricación y máximo treinta (30) días después de la misma
Certificados y/o Registros de Cumplimiento del Producto	Tendrá en cuenta el Diagnóstico Técnico Sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico Favorable vigente

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: Versión: **01/07/2015** **CODIGO LMFT - 27139**

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Efrain Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernández	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

094-2018

GESTION DE LA CONTRATACION

SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F-01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	

Producto/Nombre	SIC 845 MACARRON CON POLLO X 200 g.
Genero	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Comercial	MACARRON CON POLLO
Descripción del Producto	Comida lista para consumo
Ingredientes	El pollo debe tener una forma física de trozo, su tamaño debe ser visible. Los ingredientes son: Macarrón, pollo en trozos, leche en polvo, salsa de tomate, azúcar, aceite, condimentos y sal. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Organolépticos	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de comida colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo preferencial. En 200 g. de producto deben contener:

Componentes	Valor	
Proteína (g)	18,3	+/- 2,0
Grasa (g)	10,0	+/- 2,0
Carbohidratos (g)	31,0	+/- 5,0
Calorías (Kcal)	241	mín.

Requisitos Complementarios	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos del Producto	Debe cumplir los parámetros de la NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2106 de 1983 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 **Ración de Campaña Lista para Consumir.**
Empaque	El producto debe tener un peso neto de 200 gramos.
Embalaje	El producto estar empacado en caja de carton
Empaque	El producto debe estar empacado en 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, de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de Apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes rasgaduras, perforaciones, deformes, imperfectos en los sellos, hundimiento, 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 material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 120 °C sin deformarse o delaminarse. El volumen de gases residuales en los empaques ya sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm³, según **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El Pouch debe estar embalado en una caja de cartón. La caja de cartón no debe presentar rasgaduras o defectos que puedan exponerla a golpes o daños, debe ser de primer uso, limpia y totalmente cerrada.
Rotulado	El rotulado de las cajas de cartón de cada comida lista debe efectuarse con tinta negra, debera cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El rotulado debe ser en material adhesivo. El rotulado del Pouch debe contener la siguiente información: • Nombre del producto (mín. 3 mm de alto en la bolsa flexible y mín. 6,5 mm de alto en la caja de cartón) • Peso Neto • Nombre y Dirección del Fabricante • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar **En la caja de cartón deberá llevar impreso el arte FE EN LA CAUSA** o el logo que designe el Grupo de Agroindustrial. Para tal fin, se **deberá solicitar al Grupo Agroindustrial el correspondiente arte en cada una de las entregas. No será necesario efectuar rotulado nutricional, si se efectua deberá obligatoriamente cumplir** con la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	**PRIMARIO:** El producto debe embalado en caja de cartón con impresión de la siguiente información en tinta negra permanente de acuerdo a **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** Razón social de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES Nombre del producto en letras de mínimo 3,5 mm de alto y rotulación del producto según Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 **Ración de Campaña Lista para Consumir.** **SECUNDARIO:** El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "0" resistencia a la compresión vertical de 1035 kgf, debe contener 100 unidades por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe ser apto para el transporte de alimentos y debe contar con la visita sanitaria vigente (concepto favorable).
Requisitos Reglamentarios	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010 y Decreto 2106 de 1983.**
Requisitos Sanitarios	El producto se recibe en bodega con mínimo quince (15) días después de la fecha de fabricación y máximo Treinta (30) días después de la misma.
Certificados y/o Registros de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico tecnico sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico Favorable Vigente

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 01/07/2015 CODIGO LMFT - 27121

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
Versión Inicial	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Fajres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Director (a) General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernández	24/07/2015	
Aprobó	Jefe del Comercial	Brigadier General Fabio Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

094-2018

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	PÁGINA
F01-PDE-S02	No. 01	01/09/2016	Página 1 de 1

Proveedor/Nombre

SIC 050 PAN CORRIENTE

PAN CORRIENTE

Producto de panificación elaborado a partir de [illegible] con o sin [illegible] El producto debe ser elaborado [illegible] de panificación. El producto debe ser empacado en [illegible] de polipropileno. Se debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice [illegible] mismo es un grado alimentario. En el certificado debe indicar la capacidad de almacenaje [illegible] de panadería larga vida debe conservar durante toda su vida útil una textura [illegible] consistencia, el olor y el sabor.

Harina de trigo fortificada, margarina, sal, azúcar, levadura, sal y propionato de [illegible] de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.

El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:

Componentes	Valor
Proteína (g)	11,0 +/- 2,0
Grasa (g)	14,0 +/- 2,0
[illegible] (g)	40,0 +/- 5,0
Calorías (kcal)	[illegible] mínimo

El producto debe ser [illegible] el empaque [illegible] consumirlo y deberá [illegible] de [illegible] Garantizar un [illegible] producto [illegible] mínimo de consumo de [illegible] cumplos el efecto [illegible] Salud y Protección Social No. [illegible] de 2012.

El producto debe [illegible] de 100 gramos.

El producto debe estar [illegible] siguiente [illegible] último [illegible] primero. De acuerdo [illegible] [illegible] un [illegible] disponible, el comprador [illegible] [illegible] [illegible]

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

No. 01	Fecha de creación: 01/09/2016	

SIC 082 PAN DE AVENA

PAN DE AVENA

[illegible] Elaborado a base de harina de avena. El producto debe ser empacado con la ausencia de cualquier [illegible] hasta el momento de su consumo. El producto debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice el [illegible] mismo, así como el grado alimentario. En el certificado debe [illegible] Presentación: El producto de panadería larga vida debe [illegible] consistencia, el olor y el sabor.

Forma de uso: [illegible] en hojuela, migajones, [illegible] de los ingredientes y de manera previa debería [illegible]

Vida útil del producto en [illegible]

Componentes	Valor
Proteína (g)	
Grasa (g)	
Carbohidratos (g)	
Calorías (Kcal)	

[illegible] Resolución [illegible] NTMD 055 - A6 Rancho de Campaña Lista para Consumir. [illegible] contener la siguiente información:

- [illegible] del producto (mín. 3 mm de alto.)
- Ingredientes
- Peso Neto
- Nombre y Dirección del Fabricante.
- País de procedencia [illegible] y Consentimiento marcado.
- [illegible] de fabricación.
- [illegible] Certificado [illegible]

[illegible] mínima 24 meses de vida útil.

[illegible] en caja de cartón [illegible] dado [illegible] base en Bancos [illegible] Unidades de producto [illegible]

Para [illegible] del producto [illegible] debe cumplir [illegible]

[illegible] Resolución Sanitaria No. [illegible] Sistema de Vigilancia Sanitaria [illegible]

[illegible] CONTENIDO	01/09/2016	CÓDIGO LMPT - [illegible]	
[illegible]	NOMBRE	FECHA	FIRMA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	

094-2018

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

PROCESO: SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	
F01.PGN-S01	No. 03	01/09/2010	Pag 1 de 1

Producto/Nombre: SIC 665 PAN DE MAIZ

	No Aplica
	No Aplica
	PAN DE MAIZ

094-2018

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN		
F01-PGN-503	No. 03	01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 667 PAN INTEGRAL
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	PAN INTEGRAL
Descripción del Producto	Producto diseñado para mantenerse en excelentes condiciones de calidad durante el periodo vida útil establecido en la presente ficha técnica. El producto debe ser empacado con la adición de capturador de oxigeno, en la entrega del producto se debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice el uso y se evidencie que el mismo es de grado alimentario. En el certificado debe indicar la capacidad de absorción de oxigeno. El producto de panadería de larga vida debe conservar durante toda su vida útil una textura que favorezca el consumo, la consistencia, el olor y el sabor.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, harina integral, salvado de trigo, margarina, azúcar, huevos, levaduras, sal, propionato de calcio, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas debera cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: Componentes / Valor Proteína (g) 8,5 +/- 2.0 Grasa (g) 17.5 +/- 2.0 Carbohidratos (g) 59,5 +/- 5.0 Calorías (Kcal) 384 min
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. El capturador de oxigeno colocado en el producto debe ser de grado alimentario, no debe generar ningún riesgo en el momento de consumo de los productos o afectar la inocuidad alimentaria y deberá cumplir con la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
Presentación	No Aplica
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras, de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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. Las bolsas deberán ser cerradas por medio de procesos de termo-sellado.
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 **Ración de Campaña Lista para Consumir**. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información. • Nombre del producto (min. 3 mm de alto) • Ingredientes. • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. • Frase que indique que el producto Contiene un sobre absorvedor de oxigeno que no debe ser consumido.
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	Debe ser en caja de cartón corrugado tipo "c"; doble corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m debe embalarse 100 unidades de producto por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 y Decreto 2106 de 1983.
Requisito Específico	El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico, Favorable Vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 01/07/2015 CODIGO LMFT - 27102

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. A.m. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	C.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Frzycloodny Jaramillo	24/07/2015	

094-2018

Proceso	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
Subproceso	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
Título	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
Código: F01-PGN-S03	Versión: No. 03	Fecha Versión: 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 870 PANETTONE ITALIANO
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	PANETTONE ITALIANO
Descripción del Producto	Producto diseñado para mantenerse en excelentes condiciones de calidad durante el periodo vida útil establecido en la presente ficha técnica. El producto debe ser empacado con la adición de capturador de oxigeno, de la entrega del producto se debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice el uso y se evidencie que el mismo es de grado alimentario. En el certificado debe indicar la capacidad de absorción de oxigeno. El producto de panadería larga vida debe conservar durante toda su vida útil una textura que favorezca el consumo, la consistencia, el olor y el sabor
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, margarina, azucar,fruta cristalizada, uvas pasas, sal, propionato de calcio esencias, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: Componentes / Valor Proteína (g) 8,2 +/- 2.0 Grasa (g) 17,5 +/- 2.0 Carbohidratos (g) 58,9 +/- 5.0 Calorías (Kcal) 360 min
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. El capturador de oxigeno colocado en el producto debe ser de grado alimentario, no debe generar ningún riesgo en el momento de consumo de los productos o afectar la inocuidad alimentaria y deberá cumplir con la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
Presentacion	No Aplica
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras, de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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. Las bolsas deberan ser cerradas por medio de procesos de termo-sellado.
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo contener la siguiente información: • Nombre del producto (min. 3 mm de alto) • Ingredientes • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. • Frase que indique que el producto Contiene un sobre absorvedor de oxigeno que no debe ser consumido.
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	Debe ser en caja de cartón corrugado tipo "c", doble corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m, debe embalarse 100 unidades de producto por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Resolucion Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 y Decreto 2106 de 1983.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico Favorable Vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	01/07/2015
CODIGO LMFT - 27101	

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligurcio Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobo	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			094-2018
	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGN-S03	VERSIÓN: No. 03	FECHA VERSIÓN: 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 672 PASTEL DE CARNE X 200 g.
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	PASTEL DE CARNE
Descripcion del Producto	Comida lista para consumo.
Ingredientes	Carne, papa, arveja, harina de trigo, aceite vegetal, condimentos y sal El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. En 200 g de producto debe contener: **Componentes — Valor** Proteína (g) 18,8 +/- 2.0 Grasa (g) 11,0 +/- 2.0 Carbohidratos (g) 34,4 +/- 5.0 Calorías (Kcal) 266 min
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Debe cumplir los parámetros de la **NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2106 de 1983** y Norma Técnica Militar NTMD 065 **A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.**
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 200 gramos.
Presentación	El producto estar embalado en caja de cartón.
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 8 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras, de color opaco uniformemente distribuido el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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 material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o delaminarse. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe excederse 10 cm³, según **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El Pouch debe estar embalado en una caja de cartón. La caja de cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedas exponer la bolsa a posibles daños, debe ser de primer uso, limpia y totalmente cerrada.
Rotulado	El rotulado de las cajas de cartón de cada comida lista debe efectuarse con tinta negra, deberá cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.**. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, el rotulado del Pouch debe contener la siguiente información: • Nombre del producto (min. 3 mm de alto en la bolsa flexible y min. 5.5 mm de alto en la caja de cartón) • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. **En la caja de cartón deberá llevar impreso el arte FE EN LA CAUSA o el logo que designe el Grupo de Agroindustrial. Para tal fin, se deberá solicitar al Grupo Agroindustrial el correspondiente arte en cada una de las entregas. No será necesario efectuar rotulado nutricional, si se efectúa deberá obligatoriamente cumplir con la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.**
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	**PRIMARIO:** El producto debe embalado en caja de cartón con impresión de la siguiente información en tinta negra permanente de acuerdo a **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** Parte superior: logo de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES Nombre del producto en letras de mínimo 5.5 mm de alto y rotulado del producto según **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir. SECUNDARIO:** El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c"; resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m, debe contener 100 unidades por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe ser apto para el transporte de alimentos y debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la **Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010 y Decreto 2106 de 1983.**
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con mínimo quince (15) días después de la fecha de fabricación y máximo Treinta (30) días después de la misma.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado de: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 01/07/2015	CODIGO LMFT - 27127

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Atm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN		
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 875 PONQUE CON VETAS DE CHOCOLATE
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	PONQUE CON VETAS DE CHOCOLATE
Descripción del Producto	El producto no debe presentar papel de arroz o parafinado. Producto diseñado para mantenerse en excelentes condiciones de calidad durante el periodo vida útil establecido en la presente ficha tecnica. El producto debe ser empacado con la adición de capturador de oxigeno, en la entrega del producto se debe presentar la certificacion sanitaria del país de origen que garantice el uso y se evidencie que el mismo es de grado alimentario. En el certificado debe indicar la capacidad de absorción de oxigeno. El producto de panadería larga vida debe conservar durante toda su vida útil una textura que favorezca el consumo, la consistencia, el olor y el sabor.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, margarina, azúcar, huevos, cocoa, polvo de hornear, sal, esencia de vainilla, color caramelo, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El aporte nutricional minimo del producto en 100g debe ser: Componentes / Valor Proteína (g) 12,0 +/- 2.0 Grasa (g) 17,6 +/- 2.0 Carbohidratos (g) 52,0 +/- 5.0 Calorías (Kcal) 368 min
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. El capturador de oxigeno colocado en el producto debe ser de grado alimentario, no debe generar ningún riesgo en el momento de consumo de los productos o afectar la inocuidad alimentaria y deberá cumplir con la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
Presentacion	No Aplica
Empaque	El producto debe estar empacado en 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, de color opace uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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. Las bolsas deberán ser cerrados por medio de procesos de termo-sellado.
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto (mín. 3 mm de alto) • Ingredientes. • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. • Frase que indique que el producto Contiene un sobre absorvedor de oxigeno que no debe ser consumido.
Vida Util	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	Debe ser en caja de cartón corrugado tipo "c", doble corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. debe embalarse 100 unidades de producto por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 y Decreto 2106 de 1983.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 01/07/2015 — CÓDIGO LMFT - 27107

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Linas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

094-2018

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 876 PONQUE DE COCO
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	PONQUE DE COCO
Descripcion del Producto	Producto diseñado para mantenerse en excelentes condiciones de calidad durante el periodo vida util establecido en la presente ficha tecnica. El producto debe ser empacado con la adición de capturador de oxigeno, en la entrega del producto se debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice el uso y se evidencie que el mismo es de grado alimentario. En el certificado deba indicar la capacidad de absorción de oxigeno. El producto de panadería larga vida debe conservar durante toda su vida util una textura que favorezca el consumo, la consistencia, el olor y el sabor.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina , huevos, leche en polvo, coco rallado, esencia de coco etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquimicos	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. El capturador de oxigeno colocado en el producto debe ser de grado alimentario, no debe generar ningún riesgo en el momento de consumo de los productos o afectar la inocuidad alimentaria y deberá cumplir con la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
Presentacion	No Aplica
Empaque	El producto debe estar empacado en 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, de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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. Las bolsas deberán ser cerradas por medio de procesos de termo-sellado.
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto (min. 3 mm de alto) • Ingredientes. • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. • Frase que indique que el producto Contiene un sobre absorvedor de oxigeno que no debe ser consumido.
Vida Util	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	Debe ser en caja de cartón corrugado tipo "c"; doble corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m, debe embalarse 100 unidades de producto por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 y Decreto 2106 de 1993.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en. Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	01/07/2015	CODIGO LMFT - 27104

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Fiechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

Componentes	Valor	
Proteína (g)	11,0	+/- 2.0
Grasa (g)	19,0	+/- 2.0
Carbohidratos (g)	52,0	+/- 5.0
Calorias (Kcal)	376	min

HOJA EN BLANCO

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
CÓDIGO F01-PCN-S03	VERSIÓN No. 03	FECHA VERSIÓN 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

094-2018

Producto/Nombre	SIC 881 SUDADO DE PAPA Y CARNE X 200 g.
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	SUDADO DE PAPA Y CARNE
Descripcion del Producto	Comida lista para consumo.
Ingredientes	La carne debe tener una forma fisica de trozo, su tamaño debe ser visible. Los ingredientes son: Papa, carne de res, arveja, proteina de soya, aceite, condimentos y sal. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. En 200 g de producto debe contener: **Componentes — Valor** Proteina (g) 19,5 +/- 2.0 Grasa (g) 10,8 +/- 2.0 Carbohidratos (g) 19,4 +/- 5.0 Calorias (Kcal) 207 min
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Debe cumplir los parámetros de la NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2106 de 1983 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 200 gramos.
Presentación	El producto estar embalado en caja de cartón.
Empaque	El producto debe estar empacado en 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. de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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 material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o delaminarse. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe excederse 10 cm³, según Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir. El Pouch debe estar embalado en una caja de cartón. La caja de cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedas exponer la bolsa a posibles daños, debe ser de primer uso, limpia y totalmente cerrada.
Rotulado	El rotulado de las cajas de cartón de cada comida lista debe efectuarse con tinta negra, deberá cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo. el rotulado del Pouch debe contener la siguiente información: • Nombre del producto (min. 3 mm de alto en la bolsa flexible y min. 5,5 mm de alto en la caja de cartón) • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. **En la caja de cartón deberá llevar impreso el arte FE EN LA CAUSA o el logo que designe el Grupo de Agroindustrial. Para tal fin, se deberá solicitar al Grupo Agroindustrial el correspondiente arte en cada una de las entregas. No será necesario efectuar rotulado nutricional, si se efectúa deberá obligatoriamente cumplir con la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.**
Vida Útil	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	PRIMARIO: El producto debe embalado en caja de cartón con impresión de la siguiente información en tinta negra permanente de acuerdo a Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir. Parte superior: logo de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES Nombre del producto en letras de mínimo 5.5 mm de alto y rotulado del producto según Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir SECUNDARIO: El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c", resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m, debe contener 100 unidades por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe ser apto para el transporte de alimentos y debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010 y Decreto 2106 de 1983.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con mínimo quince (15) días después de la fecha de fabricación y máximo Treinta (30) días después de la misma.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	01/07/2015 — CODIGO LMFT - 27141

VERSIÓN	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Linas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

HOJA EN BLANCO

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
CODIGO: F01-PGN-S03	VERSION: No. 03	FECHA VERSIÓN: 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

094-2018

Producto/Nombre	SIC 385 TORTA DE PASAS
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	TORTA DE PASAS
Descripcion del Producto	Producto diseñado para mantenerse en excelentes condiciones de calidad durante el periodo vida util establecido en la presente ficha tecnica. El producto debe ser empacado con la adición de capturador de oxigeno, en la entrega del producto se debe presentar la certificación sanitaria del país de origen que garantice el uso y se evidencie que el mismo es de grado alimentario. En el certificado debe indicar la capacidad de absorción de oxigeno. El producto de panaderia tenga vida debe conservar durante toda su vida util una textura que favorezca el consumo, la consistencia, el olor y el sabor.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, margarina, azucar, huevo, uvas pasas, esencias, sal, polvo de hornear, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquimicos	El aporte nutricional minino del producto en 100g debe ser:
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El producto debe ser agradable a la vista, el producto debe ser elaborado basado en la receta de cocina colombiana y poseer un sabor tradicional que permita un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. El capturador de oxigeno colocado en el producto debe ser de grado alimentario, no debe generar ningún riesgo en el momento de consumo de los productos o afectar la inocuidad alimentaria y deberá cumplir con la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
Presentacion	No Aplica
Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliester mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras de color opaco uniformemente distribuido, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), esquinas redondeadas y no debe presentar delaminado. 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. Las bolsas deberan ser cerrados por medio de procesos de termo-sellado
Rotulado	El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5103/05 y **Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir.** El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto (min. 3 mm de alto) • Ingredientes. • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. • Frase que indique que el producto Contiene un sobre absorvedor de oxigeno que no debe ser consumido.
Vida Util	El producto debe tener mínimo 24 meses de vida útil.
Condiciones de Embalaje	Debe ser en caja de cartón corrugado tipo "c"; doble corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m, debe embalarse 100 unidades de producto por caja.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A6 Ración de Campaña Lista para Consumir, Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 y Decreto 2106 de 1983.
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente.

Gluten	10,8 +/- 2.0
Grasa (g)	10,0 +/- 2.0
Carbohidratos (g)	52,6 +/- 5.0
Calorías (Kcal)	297 min

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 01/07/2015 **CÓDIGO LMFT -** 27106

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa	Ing. Alm. Carolina Velandia Torres	24/07/2015	
Elaboró	Profesional de Defensa	Q.A. Sonia Yamile Reyes Flechas	24/07/2015	
Revisó	Coordinador Grupo Gestión Agroindustrial	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	24/07/2015	
Aprobó	Subdirector General	Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez	24/07/2015	
Aprobó	Director General	Brigadier General Pablo Federico Przychodny Jaramillo	24/07/2015	

Para constancia se firma en Bogotá, D.C., a los 27 JUL. 2018

EL CONTRATISTA,

ORFA YASMIN SUAREZ CASALLAS
Representante Legal Suplente
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

Coronel **JUAN VARGAS BARRETO**
Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: TASD Natalia Muñoz B
Gestión Precontractual

Revisó: Abg. Diego Perdomo Suárez
Gestión Precontractual - Encargado del proceso

Vo.Bo. Abg. Tatiana Gonzalez Cadavid
Asesora Secretaria Genral

Vo.Bo. Abg. Jose Fernando Vargas Velasco
Asesor de Defensa encargado de las funciones de la Subdirección General de Contratación

218