

OK emad x
Cmali q
choya.
OK SOLO
AP.

PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> TÍTULO <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">MINUTA CONTRATO</div> </div> <div style="width: 35%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Código: CT-FO-31</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;"> <div style="width: 45%;">Versión No. 00</div> <div style="width: 55%;">Página 1 de 33</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; border: 1px solid black; padding: 2px;"> <div style="width: 45%;">Fecha</div> <div style="width: 55%; text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">09</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">03</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2018</div> </div> </div> </div> </div>

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 014-053-2018.	
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR OCCIDENTE.
CONTRATISTA	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
NIT No.	900.870.468-1
REPRESENTANTE LEGAL	MARIA INES SUAREZ GARZON
CC	31.941.989
DIRECCIÓN	Calle 46B No.5N-19 Cali (Valle)
TELEFONO	317 6465501 – 6811020 4118206
EMAIL	ventas@alimentosquesabor.com, mariaines@comestiblequesabor.com, mosorio@alimentosquesabor.com
MODALIDAD DE CONTRATACION	Selección Abreviada por subasta inversa presencial No. 014-067-2018.
OBJETO DEL CONTRATO	“SUMINISTRO VIVERES FRESCOS POR GRUPOS, DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA Y PESCADO CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-23, BR-29 – LOTE O GRUPO 3 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA”.
VALOR DEL CONTRATO	SETENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$70.000.000,00) INCLUIDO IVA
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato no será mayor al treinta y uno (31) de Diciembre de 2018 o hasta agotar su valor.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 15018 del 25 de Septiembre de 2018

Entre los suscritos: Señor Coronel (RA) **CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ**, mayor de edad, vecino de Cali, identificado con cédula de ciudadanía número No. 79.383.045 de Bogotá D.C, en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Suroccidente, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante la Resolución No. 2225 del 30 de octubre de 2017 debidamente facultado para celebrar Contratos, de una parte quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA** y por la otra la señora **MARIA INES SUAREZ GARZON**, mayor de edad, vecina de Cali (Valle), identificada con cédula de ciudadanía No. 31.941.989 de Cali, en calidad de representante legal de la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, con Nit 900.870.468-1, constituida mediante documento privado del 03 de julio de 2015, inscrita el 17 de Julio de 2015 bajo el No.17355 del Libro IX de la Cámara de Comercio de Cali, con Matricula mercantil No.931519-16 del 17 de Julio de 2015, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previa las siguientes consideraciones:

1. Que se elaboró el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con la normatividad vigente.

2. Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso.
3. Que se dio cumplimiento a la Normatividad Legal Vigente.
4. Se suscribió el Contrato Interadministrativo entre el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Ejército Nacional, con el objeto de abastecer con estancias de alimentación el personal de soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional.
5. Que el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con plenas facultades para celebrar el presente Contrato en especial las contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas concordantes.
6. Que mediante Resolución de Apertura No.112 de fecha veintiuno (21) de Noviembre de 2018, el Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, autoriza el inicio del proceso para la **"SUMINISTRO VIVERES FRESCOS POR GRUPOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA Y PESCADO CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-23, BR-29 – LOTE O GRUPO 01 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE VERDURAS, FRUTAS, TUBERCULOS Y HORTALIZAS – GRUPO 2 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PESCADO - LOTE O GRUPO 3 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA"**.
7. Que efectuados los estudios y evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas vigentes, se recomienda adjudicar la Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica N° 014-067-2018 **por el LOTE O GRUPO 3 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA"**, a la sociedad **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S**, Representada Legalmente por la señora **MARIA INES SUAREZ GARZON**, por la suma de **SETENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$70.000.000,00) INCLUIDO IVA**.
8. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la Contratación, es procedente la celebración del presente Contrato el cual se registrá por las Cláusulas que a continuación se enuncian:

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA se compromete para con la Agencia Logística a la **"SUMINISTRO VIVERES FRESCOS POR GRUPOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA Y PESCADO CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-23, BR-29 – LOTE O GRUPO 3 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA"**. De acuerdo a lo pactado en la Selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No. 014-067-2018, hasta el monto del valor asignado por el correspondiente grupo del presente contrato de acuerdo a precios y condiciones establecidas en la propuesta presentada por el Contratista en la Plataforma SECOP II, todo lo cual hace parte integrante del presente Contrato. El suministro se realizará de lunes a viernes DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas, Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en

cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. número 15018 del 25 de Septiembre de 2018, **IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL A-5-1-1-1-0-1-11 VIVERES Y RANCHO POR VALOR DE \$500.000.000,00, EXPEDIDO POR LA JEFE DE PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2018, DEL CUAL SE TOMA LA SUMA DE \$70.000.000 para el Grupo No.03.**

PRESUPUESTO OFICIAL: Por la suma de SETENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$70.000.000,00) INCLUIDO IVA, en vigencia 2018 con cargo al CDP Numero 15018 del 25 de Septiembre de 2018.

Se hace la aclaración de que oferente GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S. a través de su representante legal, la Sra. MARIA INES SUAREZ GARZON manifestó mediante escrito calendado de fecha 12 de Diciembre de 2018, presentar de manera voluntaria un descuento a los precios ofertados inicialmente.

Dada la propuesta presentada por el único oferente en el cual se ofrece a la Entidad un descuento frente a los precios inicialmente ofertados por cada uno de los productos objeto del presente proceso; La Unidad Asesora de la Regional concluye que una vez verificados y analizada la propuesta de descuento presentada a la entidad, considera pertinente dar procedencia a la misma y aceptarla en razón a que la misma constituye un ahorro significativo a la entidad dado el volumen del suministro que diariamente se requiere abastecer, por otro lado, con ello se daría cumplimiento a la directriz dada por la presidencia en el cual se establece el cabal cumplimiento a la política de Austeridad del Gasto Publico.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACION	VALOR UNITARIO SIN IVA (2)	VALOR IVA (3)	VALOR UNITARIO CON IVA (2+3)=4	VALOR TOTAL CON IVA (1*4)=5
1	PAN MAIZ x 65 Gramos	UNIDAD	530	0	530	530
2	PAN CORRIENTE x 65 Gramos	UNIDAD	470	0	470	470
3	PAN ALIÑADO X 125 Gramos	UNIDAD	800	0	800	800
4	PAN CROASSANT X 65 Gramos	UNIDAD	650	0	650	650
5	PAN HAMBURGUESA X 80 Gramos	UNIDAD	550	0	550	550
6	TORTA DE VAINILLA x 60 Gramos	UNIDAD	600	114	714	714
7	MANTECADA x 80 Gramos	UNIDAD	400	76	476	476
8	CUCA x 80 Gramos	UNIDAD	400	76	476	476
9	GALLETA DULCE x 80 Gramos	UNIDAD	400	76	476	476
10	PAN ACEMA x 65 Gramos	UNIDAD	490	0	490	490
11	GALLETA DE AVENA x 80 Gramos y/o GALLETA DE AVENA FORTIFICADA CON HARINA DE SOYA X 80 Gramos	UNIDAD	500	95	595	595
12	PAN COCO X 65 Gramos	UNIDAD	520	0	520	520
13	MUFFIN VAINILLA X 65 Gramos	UNIDAD	600	114	714	714
14	CHICHARRON DE BOCADILLO X 80 Gramos	UNIDAD	600	114	714	714

15	ACEMA X 80 Gramos	UNIDAD	600	0	600	600
16	PAN DULCE X 80 Gramos	UNIDAD	600	0	600	600
17	PAN TAJADO X 450 gramos	UNIDAD	3.500	0	3.500	3.500
18	PAN ROSCON X 80 GRAMOS	UNIDAD	680	0	680	680

IVA %	19%
VALOR TOTAL ADJUDICADO INCLUIDO IVA	\$70.000.000

NOTA: PERTENECE AL REGIMEN COMUN

PARÁGRAFO: El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo y por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener. Por ende debe sostener los precios ofertados durante la ejecución del presente contrato, a excepción de que se presente un caso de fuerza mayor o caso fortuito el cual de lugar a reajuste de precios en aras de mantener el equilibrio económico, de acuerdo al Art.5 de la Ley 80/93.

Nota 1: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 2. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

LUGAR DE ENTREGA: El suministro se realizará en los siguientes lugares:

BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarca	Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarca	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindío
BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle

BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
Comedor Aglo A.S.P.C N°.29	Batallón A.S.P.C N°.29	Popayán / Cauca
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	BASER 23	Pasto / Nariño
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GMCAB	Ipiiales / Nariño

NOTA 1: Las entregas se harán de **LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar.** El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

CLAUSULA SEGUNDA – PLAZO DE EJECUCION: El plazo para la ejecución del contrato no será mayor al treinta y uno (31) de Diciembre de 2018 o hasta agotar su valor

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

CLÁUSULA CUARTA – VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de **SETENTA MILLONES DE PESOS MCTE (\$70.000.000,00) INCLUIDO IVA**, con cargo al CDP Numero 15018 del 25 de Septiembre de 2018.

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

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

CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará en pagos parciales, de la siguiente manera:

Contra pedido dentro de los sesenta (60) días de cada mes vencido previa suscripción del acta de recibo a satisfacción del servicio, y la realización de los trámites administrativos – financieros y de circularización de cartera a que haya lugar, una vez se radiquen los siguientes documentos:

-Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.

Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del **CONTRATISTA**, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos.

Factura de venta especificando el valor unitario y total, SIN DECIMALES.

Certificado o planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto Contractual. De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003.

El **CONTRATISTA** presentará Certificación Bancaria, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

"Nombre o Razón Social
"Número de Nit,
"Entidad Financiera
"Número de Cuenta
"Clase de Cuenta (ahorros o corriente)

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

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

EL PROVEEDOR DEBERA PRESENTAR CERTIFICACION BANCARIA CADA TRES (03) MESES

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

NIT: 900.870.468-1

Entidad Financiera: DAVIVIENDA.

Número de Cuenta: 012769994570

Tipo de Cuenta: CORRIENTE.

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉPTIMA – RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

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

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

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

7.3. Calidad de los Bienes Suministrados: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad o insuficiencia de los informes entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

CLÁUSULA OCTAVA – RIESGOS ASUMIDOS

8.1 POR EL CONTRATISTA.

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

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

8.4 OTROS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapas	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	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y revisión
---	-------	--------	--------	------	-------------	--	--------------	---------	------------	-----------	------------------------	--	---------------------------------	--	--	--------------------------------------	----------------------

1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prórrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio de Mercado	1	1	2	Bajo	Si	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual

6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el termino convenido	alimentos suministra dos	Incumplimi ento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantida Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por def inir	Informe de supervisor y control de ejecución	Me nsu al
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimie nto de las obligaciones Laborales		Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantia de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por def inir	Informe de supervision	Me nsu all
8	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos		Incumplimie nto del contrato	3	3	6	Alt o	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual		Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

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

9.1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por valor de CATORCE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$14.000.000) valor equivalente al 20% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo una y de las prórrogas a las que hubiere lugar y hasta la liquidación del contrato y seis (06) meses más.

9.2. CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por valor de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$35.000.000) valor equivalente al 50% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (06) meses más.

9.3. DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$3.500.000) valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

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

En la Garantía debe constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva la facultad de no aceptar la Garantía presentada cuando a su juicio, el garante carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando entre en estado de insolvencia, acuerdo de reestructuración de negocios, liquidación obligatoria o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecten seriamente su patrimonio.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1. DEL CONTRATISTA -

10.1.2. El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales.

10.1.15. Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, posterior a ello hacer el cargue de la misma en la plataforma SECOP II en la sección contrato, para ser verificada y aprobada por la entidad.

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

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

10.1.18. Presentar las facturas originales una vez se entreguen los bienes y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 617 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias. Del mismo modo debe cargarlas en la Plataforma SECOP II.

- 10.1.19. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 10.1.20. Cargar la correspondiente facturación en el SECOP II en el módulo contratos sección ejecución, en el plan de pagos que ha realizado la entidad.
- 10.1.21. Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 10.1.22. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 10.1.23. Entregar el producto a satisfacción y si existiera alguna novedad con respecto al producto informarla de inmediato al supervisor del contrato, quien elevara la petición al Director Regional, así mismo si se produjese un defecto en la calidad del producto asegurar su cambio dentro de las 48 horas al conocimiento del hecho.
- 10.1.21. Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2. DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

- 10.2.1. Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato.
- 10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA** por intermedio del Supervisor.
- 10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
- 10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - RESPONSABILIDAD: El **CONTRATISTA**, será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviere de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA** aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador.

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

CLAUSULA DECIMA TERCERA –SUPERVISIÓN: El control, vigilancia y desarrollo del presente Contrato estará ejercida por la TECNICO CATERING DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE O POR QUIEN HAGA SUS VECES Y COMO SUPERVISORES LOCALES LOS ADMINISTRADORES DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3,

BR8, BR-23 y BR29; Por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del contrato y sus funciones serán las previstas en la Normatividad Legal vigente y además las siguientes:

- La responsabilidad como supervisor inicia a partir del acta de notificación y termina con la liquidación del contrato.
- Debe conocer plenamente el objeto del contrato, naturaleza y parámetros legales, administrativos, financieros, técnicos y especificaciones técnicas, sobre las cuales debe efectuar control y seguimiento.
- Evidenciar que la garantía que ampara el cumplimiento del objeto contractual se encuentre vigente, durante la ejecución del contrato y hasta más allá de acuerdo a las exigencias del mismo.
- Cuando el Ordenador del Gasto lo requiera, debe emitir recomendaciones para adoptar decisiones sobre conceptos técnicos y especificaciones técnicas que impliquen modificaciones en el contrato, verificando que todo cambio se encuentre amparado por la póliza de cumplimiento.
- Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales, parafiscales (en caso de ser persona jurídica) y/o seguridad social de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante todo el tiempo que se encuentre vigente el plazo de ejecución mes a mes,
- Verificar el estricto cumplimiento de las obligaciones del contratista dentro de los términos, plazos y condiciones estipuladas en el contrato, referidas a lo administrativo, jurídico y financiero.
- Vigilar la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato durante todo el tiempo que se encuentre vigente y su función solo caducará una vez haya suscrito el acta de liquidación que le ponga fin a las obligaciones pactadas por las partes.
- Exigir el total cumplimiento de entrega de lo pactado en el contrato y recomendar su modificación, cuando por razones administrativas o la naturaleza del contrato se haga necesario.
- Debe coordinar con el almacenista la recepción de los bienes y el alta de almacén, dentro del periodo contable del registro de entrada en el almacén y obligación (SI APLICA).
- Informar de manera inmediata a la Dirección de Contratos - Ordenador del Gasto, cualquier acto durante la ejecución del contrato, que perjudique los intereses de la Nación o la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, para que así mismo coadyuve a la implementación de acciones correctivas y/o sanciones de apremio para los contratistas incumplidos, si es del caso.
- Formular objeciones sustentadas por escrito, cuando se presente desacuerdo en la ejecución del contrato, sobre aspectos legales, técnicos y especificaciones técnicas.
- Presentar informe de supervisión del contrato designado a la Dirección de Contratos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes; tomando como fecha de inicio la legalización del contrato, considerando los parámetros administrativos, legales, técnicos y financieros expresos en el correspondiente formato, con el fin de que el Ordenador del Gasto pueda ejercer un seguimiento oportuno a la ejecución contractual.
- Cuando los informes de supervisión sean presentados a la Dirección de Contratos para pagos, debe aclarar que el contratista CUMPLE o NO CUMPLE con las obligaciones contractuales pactadas, de igual forma recomendar el pago, señalando la cuantía. Cargar la correspondiente información en el SECOP II
- Elaborar acta de recibo parcial o final a satisfacción dejando constancia de quienes asistieron a la recepción de los bienes y quienes firmaron la misma, con indicación del monto avalado para el trámite de pago respectivo. Así mismo, relacionando el alta de almacén y balance resumido del contrato.
- Informar oportunamente cuando se realice cambio de supervisión o se presenten novedades de permiso, vacaciones, incapacidades que no permitan seguir con la actividad de supervisión.

- Solicitar asesoría a la Dirección de Contratos, sobre cualquier inquietud que se presente durante la ejecución contractual (técnico, legal, administrativo, financiero) en el desarrollo de sus funciones como supervisor cuando lo considere necesario.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El pago de las multas a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. Para tal efecto EL **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE** para hacer los descuentos correspondientes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES: Esta sanción puede hacerse efectiva por parte de **AGENCIA LOGISTICA REGIONAL SUROCCIDENTE**, no sólo para la obligación de entregar los bienes, servicios y obras, sino para las demás obligaciones contractuales, especialmente si se trata de la obligación por parte del **CONTRATISTA** de suscribir las adiciones y/o modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas., Las cuales del mismo modo deben ser cargadas en la plataforma SECOP II.

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

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

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

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

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

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

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o

circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

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

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

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

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

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

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

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

- 30.1. Proceso de selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 014-067-2018, junto con sus formularios y anexos.
- 30.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°15018 del 25 de septiembre de 2018
- 30.4. Oferta presentada por el **CONTRATISTA**.
- 30.5. Registro presupuestal.
- 30.6. Garantía de cumplimiento.
- 30.7. Anexo No. 01
- 30.8. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

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

31.1. Firma del ordenador del gasto.

31.2. Firma del **CONTRATISTA**.

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

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

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

Para constancia se firma en Santiago de Cali, a los catorce (14) días del mes de Diciembre de 2018, en treinta y tres (33) paginas.

CONTRATISTA

HUELLA



MARIA INES SUAREZ GARZON

C.C. No. 31.941.989 de Cali

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

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.
DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE.

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

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

“SUMINISTRO VIVERES FRESCOS POR GRUPOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA Y PESCADO CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-3, BR-8, BR-23, BR-29 – LOTE O GRUPO 3 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN MAIZ x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
2	PAN CORRIENTE x 65 Gramos	SIC 37782 Resolución 2674 2013	UNIDAD
3	PAN ALIÑADO X 125 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
4	PAN CROASSANT X 65 Gramos	SIC 33120 Resolución 2674 2013	UNIDAD
5	PAN HAMBURGUESA X 80 GRAMOS	SIC 37778 Resolución 2674 2013	UNIDAD
6	TORTA DE VAINILLA x 60 Gramos	SIC 37776 Resolución 2674 2013	UNIDAD
7	MANTECADA x 80 Gramos	SIC 36982 Resolución 2674 2013	UNIDAD
8	CUCA x 80 Gramos	SIC 39626 Resolución 2674 2013	UNIDAD
9	GALLETA DULCE x 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
10	PAN ACEMA x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
11	GALLETA DE AVENA x 80 Gramos	SIC 37628 Resolución 2674 2013	UNIDAD
12	PAN COCO X 65 Gramos	SIC 36045 Resolución 2674 2013	UNIDAD
13	MUFFIN VAINILLA X 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
14	CHICHARRON DE BOCADILLO X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
15	ACEMA X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
16	PAN DULCE X 80 Gramos	SIC 36041 Resolución 2674 2013	UNIDAD
17	PAN TAJADO X 450 Gramos	SIC 36051 Resolución 2674 2013	UNIDAD
18	PAN ROSCON X 80 Gramos	SIC 37624 Resolución 2674 2013	UNIDAD

NOTA

Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la Agencia Logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MNISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL SE PUEDEN INCLUIR PRODUCTOS ADICIONALES A LOS CONVENIDOS.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.**1. REQUISITOS PARA PRODUCTOR**

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de Certificado favorable en la oferta: Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** vigente a planta de producción y/o centro de acopio. **APLICA PARA FRUVER.**
- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente de **INVIMA** a vehículo (s) de transporte que será (n) encargado (s) de la distribución emitido por la autoridad de control correspondiente.
- El oferente que resulte adjudicatario debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de elaboración (mínimo 4 personas). *Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.* **APLICA PARA FRUVER**
- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso vigente.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler con vigencia por toda la ejecución del presente proceso de contratación y/o contrato de leasing según el caso., en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible "transporte de alimentos tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el Decreto 2270 de 2012.
- Los productos deben ser entregados en empaques individuales, bolsas tipo alimentario de primer uso por polietileno de baja densidad. Las bolsas deberán poseer rotulación legible donde mínimo se encuentre fecha de elaboración, lote y fecha de vencimiento.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

2. REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Entregar copia de Certificado favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad del producto: Diagnostico técnico-sanitario formato de **INVIMA** vigente a productor y comercializador según sea el caso. Para comercializador se debe entregar copia de concepto favorable de productor, de comercializador y copia de acta de visita formato **INVIMA** emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de **INVIMA** a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente.
- Si el oferente es comercializador debe anexar la certificación donde demuestre el vínculo comercial con el productor y donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones y objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso y de almacenamiento vigente.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler con vigencia por toda la ejecución del presente proceso de contratación y/o contrato de leasing según el caso., en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible "transporte de alimentos tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el Decreto 2270 de 2012.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.
- Los productos deben ser entregados en empaques individuales, bolsas tipo alimentario de primer uso por polietileno de baja densidad. Las bolsas deberán poseer rotulación legible donde mínimo se encuentre fecha de elaboración, lote y fecha de vencimiento.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El Contratista debe garantizar :

- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- El contratista debe prestar atención directa las 24 horas del día, los 7 días de la semana de modo tal, que garantice el suministro permanente. Sin costo adicional al Contrato.
- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la Coordinación de Comedores de Tropa Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

Otras obligaciones

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en la presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la poliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
20. El proveedor debe aportar cada tres (03) meses certificación bancaria actualizada.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

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

NOTAS GENERALES

NOTA 1: Las entregas se harán de **LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar.** El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

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

NOTA 3: Una vez se haga la adjudicación, el contratista tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

NOTA 4. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

NOTA 5: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS, LAS CUALES SE ENCUENTRAN ANEXAS EN EL ESTUDIO PREVIO DEL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL EL CUAL FORMA PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO., Y LAS CUALES SE DETALLAN A CONTINUACION:

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
 <small>AGENCIA LOGISTICA FUERZA MILITAR</small>	SUBPROCESO			 <small>Grupo: Bienes y Servicios de la Defensa</small>
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 33120 CROISANTS		
Género.	No aplica			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Croisants			
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrado con margarina vegetal, el producto generalmente lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.			
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias.			
Requisitos Físicoquímicos	Componente		Valor	
	Proteína	12.9 %	Mínimo	
	Grasa	22 %	Máximo	
	Carbohidratos	37.4 %	Máximo	
	Humedad	25.6 %	Máximo	
	Calorías	400 Kcal		
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Análisis		Valor	
	Aerobios mesófilos	10.000 UFC	máximo	
	Coliformes totales	< 3 NMP/g		
	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g		
	E.Coli	Ausente		
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 120 a 150 g.			
Presentación	Canastilla x 30 unidades.			
Empaque	Bandeja de cartón de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.			
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009	COD LMFT - 247	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																					
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																																					
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																					
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																			
	F01.PGN.S03	3	NOVIEMBRE de 2015																																				
Producto/Nombre		GALLETA DULCE																																					
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37423 / 200000296																																					
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA																																					
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.																																					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																					
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:																																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																				
	Componentes	Valores																																					
		Min	Max																																				
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																				
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																				
Humedad (%)	-	10,0																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:																																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																			
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																			
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																			
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																			
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																			
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																			
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																			
Requisitos Nutricionales	No aplica																																						
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																															
Componente	Contenido																																						
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																						
Contenido	No aplica																																						
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.																																						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empaçadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 300 gramos																																					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																																					
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empaçar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.																																					
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.																																					
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empaçado.																																					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																																					
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		MAYO DE 2016																																					

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



Producto/Nombre	SIC 37776 TORTA DE VAINILLA X 500 g
------------------------	--

Género	No aplica														
Variedad	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	TORTA DE VAINILLA X 500 g														
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremado ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.														
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear y esencia. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.														
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td><td>Max 10.000</td></tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td><td><3</td></tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td><td><3</td></tr> <tr> <td>Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm³)</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausente</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td><td>100-300</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	Max 10.000	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	<3	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente	Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-300
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	Max 10.000														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	<3														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3														
Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ³)	<100														
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-300														
Contenido	El SIC 37776 debe tener un peso unitario de 500 g.														
Presentación	Canastilla x 4 unidades. El producto será en presentación rectangular o circular previo requisito														
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.														
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 4 bolsas de 500 g. Cada producto.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005.														
Requisito Específico	No aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>														
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 25/04/2013															
COD LMFT - 2475															

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1														
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010															
Producto/Nombre		SIC 36045 PAN DE COCO X 60g SIC 36979 PAN DE COCO X 60g																
Género	No aplica																	
Variedad	No aplica																	
Grado de Madurez	No aplica																	
Nombre Genérico	PAN DE COCO																	
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco																	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																	
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm²)</td> <td>10.000-30.000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm²)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm²)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ²)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ²)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																	
Contenido	El SIC 36045 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36979 debe tener un peso neto de 50g																	
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																	
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																	
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																	
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																	
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, NTC 1363																	
Requisito Específico	No aplica																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																	
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		14/08/2012		COD LMFT - 2476														

PROCESO																												
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																									
	TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																									
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																								
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																									
Producto/Nombre		SIC 36051 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 450 g SIC 36052 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 460 g SIC 36053 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36054 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 500 g SIC 36055 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 600 g SIC 36056 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 650 g SIC 36057 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 700 g																										
Género	No aplica																											
Variedad	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN MOLDE BLANCO																											
Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.																											
Requisitos Fisicoquímicos	La humedad del producto deberá ser entre 28 y 34%																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	<p>La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar quada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desmoronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																								
Análisis	Valor																											
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo																											
Coliformes totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 36051 debe tener un peso neto de 450 g El SIC 36052 debe tener un peso neto de 460 g El SIC 36053 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36054 debe tener un peso neto de 500 g El SIC 36055 debe tener un peso neto de 600 g El SIC 36056 debe tener un peso neto de 650 g El SIC 36057 debe tener un peso neto de 700 g																											
Presentación	SIC 36051 debe contar con 24 rebanadas SIC 36052 debe contar con 26 rebanadas SIC 36053 debe contar con 28 rebanadas SIC 36054 debe contar con 24 rebanadas SIC 36055 debe contar con 24 rebanadas SIC 36056 debe contar con 24 rebanadas SIC 36057 debe contar con 26 rebanadas																											
Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha																											
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.																											
Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días																											
Condiciones de Embalaje	El producto deberá entregarse embalado en canastilla limpia de plástico.																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en Vehículo con acta de visita sanitaria Favorable Vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																											
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05. NTC 1363.																											
Requisito Específico	Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (5) días, después de su fecha de fabricación.																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin del vehículo de transporte de alimentos Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		12/03/2012		COD LMFT - 2481																								

PROCESO																												
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO																											
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																											
	TITULO																											
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																												
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																									
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																										
Producto/Nombre		SIC 36980 PAN CORRIENTE X 50g SIC 37782 PAN CORRIENTE X 60g																										
Género	No aplica																											
Variedad	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN CORRIENTE																											
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.																											
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																								
Análisis	Valor																											
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																											
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 36980 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37782 debe tener un peso neto de 60g																											
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																											
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																											
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																											
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																											
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																											
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																											
Requisito Específico	No aplica																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																											
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		25/04/2013	CÓD LMFT - 2475																									

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

Producto/Nombre	SIC 36046 MANTECADA X 60g SIC 36982 MANTECADA X 80g
------------------------	--

Género	No aplica																								
Variación	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	MANTECADA																								
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del hervor. Producto de textura suave y esponjosa.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maizena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																								
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p> <p>Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																					
Análisis	Valor																								
Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. Coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 36046 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36982 debe tener un peso neto de 80g																								
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																								
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																								
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																								
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Específico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																								

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

14/08/2012

COD LMFT - 2475

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		SIC 36043 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 g SIC 36989 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 50 g SIC 37626 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 80 g																
Género		No Aplica																
Variedad		No Aplica																
Grado de Madurez		No Aplica																
Nombre Genérico		GALLETA NEGRA																
Descripción del Producto		Producto homeado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.																
Ingredientes		Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																
Requisitos Físicoquímicos		No Aplica																
Requisitos Nutricionales		No Aplica																
Otras características del producto		El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" data-bbox="824 922 1328 1218"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>10.000-30.000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																	
Contenido		El SIC 37626 debe pesar 80 gramos. El SIC 36048 debe pesar 60 gramos. El SIC 36989 debe pesar 50 gramos.																
Presentación		El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																
Rotulado		Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																
Condiciones de Embalaje		El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																
Requisitos Normativos		Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																
Requisito Especifico		No Aplica																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 25/04/2013 COD LMFT - 2471																		

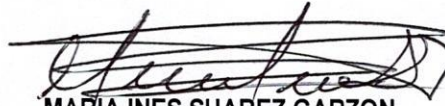
PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1														
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010															
Producto/Nombre		SIC 37624 ROSCÓN CON BOCADILLO X 50G																
Género	No aplica																	
Variedad	No aplica																	
Grado de Madurez	No aplica																	
Nombre Genérico	ROSCON																	
Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y homeo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo y espolvoreado con azúcar granulada, con forma de aro y el relleno debe ser dispuesto en toda la circunferencia del producto.																	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, bocadillo de guayaba. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																	
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien homeado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. El bocadillo del roscón, deberá cumplir con la legislación sanitaria correspondiente y contar con excelentes características sensoriales. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm²)</td> <td>10.000-30.000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm²)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm²)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																	
Contenido	El SIC 36040 debe tener un peso neto de 60g																	
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																	
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																	
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																	
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																	
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																	
Requisito Específico	No aplica																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																	
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		13/03/2013		COD LMFT - 2475														

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		SIC 37628 GALLETA DE AVENA X 80 g																
Género		No Aplica																
Variedad		No Aplica																
Grado de Madurez		No Aplica																
Nombre Genérico		GALLETA DE AVENA																
Descripción del Producto		<p>Producto horneado tipo galleta con forma redonda Las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosos y/o leguminosas elaboradas mediante el homeo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.</p>																
Ingredientes		<p>Hanna de Trigo, Avena, Azúcar, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</p>																
Requisitos Fisicoquímicos		No Aplica																
Requisitos Nutricionales		No Aplica																
Otras características del producto		<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>10.000-30.000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10.000-30.000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g ó cm ³)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																	
Contenido		El SIC 37628 debe pesar 80 gramos.																
Presentación		El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque		Bolsa de polipropileno biontado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																
Rotulado		Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																
Condiciones de Embalaje		El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																
Requisitos Normativos		Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																
Requisito Especifico		No Aplica																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		<p>El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.</p>																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		14/08/2012		COD LMFT - 2471														

PROCESO																												
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																									
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO																									
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1																								
Producto/Nombre		SIC 37627 PAN HAMBURGUESA X 100 g SIC 37778 PAN HAMBURGUESA X 80 g																										
Género	No aplica																											
Variación	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN HAMBURGUESA																											
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																											
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																								
Análisis	Valor																											
Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																											
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 37627 debe tener un peso neto de 100g El SIC 37778 debe tener un peso neto de 80g																											
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																											
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.																											
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.																											
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																											
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																											
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																											
Requisito Específico	No aplica																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		25/04/2013		COD LMFT - 2475																								

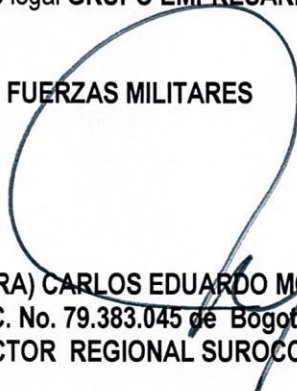
CONTRATISTA

HUELLA

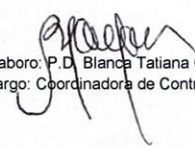
A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Maria Ines Suarez Garzon', written over a horizontal line.

MARÍA INES SUAREZ GARZON
C.C. No. 31.941.989 de Cali
Representante legal **GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.**

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

A large, stylized handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Carlos Eduardo Mora Gomez', written over a large, loopy shape.

Coronel (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ
C.C. No. 79.383.045 de Bogotá D.C.
DIRECTOR REGIONAL SUROCCIDENTE.


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