

|                                                                                     |                                                                                 |                         |                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----|
| <b>PROCESO</b><br><b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>                                 |                                                                                 |                         |                                 |    |
|    | <b>TITULO</b><br><br><b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SELECCIÓN ABREVIADA</b> | <b>Código. CT-FO-34</b> |                                 |    |
|                                                                                     |                                                                                 | <b>Versión No.</b> 00   | <b>Página</b> 1<br><b>de</b> 91 |    |
|                                                                                     |                                                                                 | <b>Fecha.</b>           | 09                              | 03 |
|  |                                                                                 |                         |                                 |    |

## PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

### SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No.009-095-2019

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OBJETO: " SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES"</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

### SECOP II

**PÁGINAS WEB:** [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)

**AGOSTO 2019**

## TABLA DE CONTENIDO

### 1. **CAPITULO I INTRODUCCIÓN**

### 2. **CAPITULO II ASPECTOS GENERALES**

- 2.1 Invitación a las veedurías ciudadanas
- 2.2 Compromiso anticorrupción
- 2.3 Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación
- 2.4 Diligencia debida e información sobre el proceso de Selección Abreviada
- 2.5 Comunicaciones
- 2.6 Idioma
- 2.7 Definiciones
- 2.8 Pliego de Condiciones
- 2.9 Convocatoria no limitada a Mipymes
- 2.10 Modificaciones y aclaraciones al contenido del Pliego de condiciones
- 2.11 Cierre del proceso y entrega de la propuesta
- 2.12 Expedición de Adendas en la Selección Abreviada

### 3. **CAPITULO III DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

- 3.1 Clasificación UNSPSC
- 3.2 Presupuesto Oficial
- 3.3 Forma de pago
- 3.4 Plazo de Ejecución
- 3.5 Lugar de entrega de los bienes
- 3.6 Firma del Contrato
- 3.7 Liquidación del Contrato

### 4. **CAPITULO IV REQUISITOS HABILITANTES**

#### 4.1. **CAPACIDAD JURÍDICA**

- 4.1.1 Persona Jurídica Nacional de Naturaleza Privada
- 4.1.2 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública
- 4.1.3 Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero
- 4.1.4 Personas naturales o con establecimiento de comercio
- 4.1.5 Apoderado
- 4.1.6 Propuestas Conjuntas
- 4.1.7. Promesa de Sociedad Futura
- 4.1.8. Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato

#### 4.2 **OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES**



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



- 4.2.1 Carta de Presentación de la Propuesta
- 4.2.2 Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
- 4.2.3 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.
- 4.2.4 Identificación Tributaria
- 4.2.5 Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República
- 4.2.6 Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación
- 4.2.7 Certificación bancaria
- 4.3 Experiencia Habilitante
- 4.3.1. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal
- 4.4.1. Acreditación del cumplimiento de las fichas técnicas
- 4.5. Capacidad Financiera
- 4.5.1. Proponentes nacionales y extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia
- 4.5.2. Proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia- no obligado al RUP.
- 4.5.3. Indicadores Financieros del Proponente
- 4.6. Capacidad Organizacional
- 4.6.1. Rentabilidad del Patrimonio (Roe)
- 4.6.2. Rentabilidad del Activo (Roa)

## 5. **CAPITULO V EVALUACIÓN DE LA OFERTA**

- 5.1 Factor Económico
- 5.2 Factor Técnico
- 5.2.1 Cumplimiento especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.

## 6. **CAPITULO VI OFERTA**

- 6.1. Presentación de la propuesta
- 6.2. Retiro de la Oferta
- 6.3. Declaratoria de desierta
- 6.4. Criterio de Desempate
- 6.5. Devolución de Garantías de seriedad.
- 6.6. Causales de Rechazo
- 6.7. Adjudicación
- 6.8. Audiencia pública de subasta inversa electrónica
- 6.9. Procedimiento para el desarrollo de la subasta inversa Electrónica
- 6.10. Reglas que se deben tener en cuenta en la Audiencia de Subasta Inversa Electrónica

## 7. **CAPITULO VII RIESGOS Y GARANTÍAS**

- 7.1** Tipificación, estimación, asignación de riesgos previsibles y Mecanismos de Cobertura
- 7.2** Garantía de seriedad de la oferta
- 7.2.1** Validez de la oferta
- 7.2.2** Alcance del amparo de la Garantía
- 7.3** Garantías contractuales

## **ANEXOS**

- Anexo No. 1 Cronograma del Proceso
- Anexo No. 2 Obligaciones del Contratista
- Anexo No. 3 Lugares de entrega y cuadro de precios de referencia
- Anexo No. 4 Minuta del Contrato

## **FORMULARIOS**

- |                  |                                                                                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formulario No. 1 | Carta de Presentación de la Propuesta                                                    |
| Formulario No. 2 | Datos básicos beneficiario cuenta SIIF                                                   |
| Formulario No. 3 | Formulario para Acreditar la Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional Extranjeros |
| Formulario No. 4 | Pacto de Confidencialidad                                                                |
| Formulario No. 5 | Compromiso Anticorrupción                                                                |
| Formulario No. 6 | Especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.                                   |
| Formulario No. 7 | Fichas técnicas                                                                          |

## **CAPITULO I INTRODUCCIÓN**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares pone a disposición de los interesados el Pliego de Condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato, cuyo objeto es " **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES**"

Los estudios y documentos previos, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica> y en la página web de la Entidad [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co).

Consultando el link del proceso y el archivo correspondiente al pliego de condiciones publicado en el portal de contratación o página Web de la entidad. En este evento, es de exclusiva responsabilidad del interesado verificar que la información adquirida a través del portal de contratación o página web de la Entidad corresponda al proceso, no siendo de recibo reclamo alguno al respecto.

## **CAPITULO II ASPECTOS GENERALES**

### **2.1 INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS**

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y conforme con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los documentos del proceso en el SECOP II, y así acatar estrictamente el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, y responsabilidad de los postulados que rigen la función administrativa, que conlleven al éxito del proceso contractual.

### **2.2 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

La propuesta debe estar acompañada del Compromiso Anticorrupción firmada por el proponente o por el Representante Legal o Apoderado, constituido en debida forma para el efecto con la correspondiente prueba de ello, el cual debe ser diligenciado según el **Formulario No. 5** de este pliego de condiciones.

### **2.3 COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN**

Cada proponente debe sufragar todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección y contratación.

Los proponentes tienen la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza

que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en el pliego de condiciones.

#### **2.4. DILIGENCIA DEBIDA E INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA**

Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para el ofrecimiento del objeto del presente proceso, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.

Por la sola presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, no entregará para los fines de presentación y preparación de propuesta para el presente proceso, material, documentación o manuales de ninguna naturaleza asociados a las descripciones y especificaciones técnicas de los servicios y/o bienes que se van a adquirir, excepto la información suministrada en el pliego de condiciones. En consecuencia, es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con el suministro de los bienes y/o servicios que se solicitan a través de la presente selección abreviada, conocer plenamente las condiciones técnicas de los bienes y/o servicios a suministrar, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.

La consulta por cualquier persona, o de cualquier información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita, con respecto a una operación propuesta que involucra a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no podrá ni debe considerarse como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, por parte de los funcionarios, asesores, consultores externos o representantes de estos.

Se recomienda al proponente, que obtenga asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que consideren necesaria para la presentación de una propuesta. El proponente debe informarse sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección, es decir, la legislación vigente en la República de Colombia y del contrato que se celebrará como consecuencia de la misma.

En el evento que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni les dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones derive en posteriores sobrecostos para el contratista.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, debe tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que ellos sean, se deben basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

## 2.5 COMUNICACIONES

Los proponentes deben enviar su correspondencia a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a través de la plataforma SECOP II.

## 2.6 IDIOMA

La propuesta debe ser presentada por escrito, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y deberá ser entregada dentro del plazo de la presente selección abreviada.

## 2.7 DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son usados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015.

Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

| <b>DEFINICIONES</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ADENDAS</b>                            | Es el documento por medio del cual la Entidad Estatal modifica los pliegos de condiciones.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ADJUDICACIÓN</b>                       | Es la decisión final de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.                                                                                                                      |
| <b>CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS</b> | Es el sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, conocido por las siglas UNSPSC.                                                                                                                                                                                  |
| <b>LANCE</b>                              | Es cada una de las posturas que hacen los oferentes en el marco de una subasta.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MARGEN MÍNIMO</b>                      | Es el valor mínimo en el cual el oferente en una subasta inversa debe reducir el valor del Lance, el cual puede ser expresado en dinero o en un porcentaje del precio de inicio de la subasta.                                                                                                                 |
| <b>CONTRATISTA</b>                        | Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Selección.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CONTRATO</b>                           | Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos que instrumentan la relación contractual que se busca establecer a través del presente |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | Proceso de Contratación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CRONOGRAMA</b>                   | Es el documento en el cual la Entidad Estatal establece las fechas, horas y plazos para las actividades propias del Proceso de Contratación y el lugar en el que estas deben llevarse a cabo.                                                                                                                                                                          |
| <b>DOCUMENTOS DEL PROCESO</b>       | Son: (a) los estudios y documentos previos; (b) el aviso de convocatoria; (c) los pliegos de condiciones; (d) las Adendas; (e) la oferta; (f) el informe de evaluación; (g) el contrato; y cualquier otro documento expedido por la Entidad Estatal durante el Proceso de Contratación.                                                                                |
| <b>OFERTA</b>                       | Es la propuesta presentada a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por los interesados en ser el contratista del Proceso de Selección objeto del presente Pliego de Condiciones.                                                                                                                                                                               |
| <b>PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES</b>  | Es el plan general de compras al que se refiere el artículo 74 de la Ley 1474 de 2011 y el plan de compras al que se refiere la Ley Anual de Presupuesto. Es un instrumento de planeación contractual que las Entidades Estatales deben diligenciar, publicar y actualizar en los términos de la normatividad vigente.                                                 |
| <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b>        | Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su oferta para participar en el Proceso de Selección del contratista y tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso. |
| <b>PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD</b> | Es la posición que ocupa el Proponente al ofertar el menor valor una vez terminada la subasta inversa                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>PROCESO DE CONTRATACIÓN</b>      | Es el conjunto de actos y actividades, y su secuencia, adelantadas por la Entidad Estatal desde la planeación hasta el vencimiento de las garantías o el vencimiento del plazo.                                                                                                                                                                                        |
| <b>PROPONENTE</b>                   | Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.                                                                                    |
| <b>RIESGO</b>                       | Es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato                                                                                                                                                                                                       |
| <b>RUP</b>                          | Es el registro único de proponentes que llevan las cámaras de comercio y en el cual los interesados en participar en Procesos de Contratación deben estar inscritos.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>SMMLV</b>                        | Es el salario mínimo mensual legal vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 2.8. PLIEGO CONDICIONES



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



El pliego de condiciones se podrá consultar en la plataforma transaccional SECOP II, desde la fecha establecida en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso".

## 2.9. CONVOCATORIA NO LIMITADA A MIPYMES

De conformidad a lo establecido en el artículo No. 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la cuantía del presente proceso supera los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), por lo cual el presente proceso de selección no está limitado a MIPYMES.

## 2.10. MODIFICACIONES Y ACLARACIONES AL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Las solicitudes de aclaraciones y/o modificaciones deben ser radicadas a través del portal SECOP II, y la entidad brindará las respuestas respectivas a través de la misma plataforma.

Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.

## 2.11. CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE LA PROPUESTA

El plazo para el recibo de propuesta es aquel comprendido entre la fecha señalada para la apertura del proceso y fecha y hora establecida para el cierre de la misma, señalado en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso", siempre a través del Portal Transaccional SECOP II.

## 2.12. EXPEDICION DE ADENDAS EN LA SELECCIÓN ABREVIADA

Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares lo estime conveniente, o por solicitud de los interesados, se podrá prorrogar el plazo comprendido entre la apertura y el cierre de la selección abreviada, antes de su vencimiento. La petición de prórroga se elevará ante el Ordenador del Gasto que aparece en el anexo 1 "Cronograma del Proceso", con una antelación mínima de un (1) día hábil a la diligencia de cierre, con el fin de comunicar la decisión sobre la misma a los demás interesados.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuando lo considere o a petición de los interesados en participar, podrá modificar el pliego de condiciones, mediante **ADENDAS NUMERADAS**, tal como se establece la Subsección 2, artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, que formarán parte del mismo y serán de obligatorio análisis para la preparación de la propuesta. Este documento debe ser consultado a través del portal Transaccional SECOP II. En todo caso se podrán expedir adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas.

## CAPITULO III DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

### LOTE 1 CASANARE

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE      | UNIDAD MEDIDA |
|------|------------------------------------------|---------------|
| 1    | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML | UNIDAD        |



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



|    |                                                     |          |
|----|-----------------------------------------------------|----------|
| 2  | CITRUS PUNCH X 200 ML                               | UNIDAD   |
| 3  | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR                    | UNIDAD   |
| 4  | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR                 | UNIDAD   |
| 5  | LECHE LIQUIDA X 200 ML                              | UNIDAD   |
| 6  | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML                       | UNIDAD   |
| 7  | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG              | KILO     |
| 8  | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G                          | KILO     |
| 9  | YOGURT DE 150 ML X 20                               | UNIDAD   |
| 10 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND            | UNIDAD   |
| 11 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR | UNIDAD   |
| 12 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR      | KILO     |
| 13 | YOGURT CON CEREAL X170 GR                           | UNIDAD   |
| 14 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT                       | PACA X 8 |
| 15 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML                       | UNIDAD   |
| 16 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML       | UNIDAD   |

## LOTE 2 GUAVIARE

| DPTO.    | ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /EMPAQUE                                    | UNIDAD MEDIDA |
|----------|------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| SAN JOSE | 1    | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - <b>SAN JOSE</b>            | UNIDAD        |
|          | 2    | CITRUS PUNCH X 200 ML - <b>SAN JOSE</b>                               | UNIDAD        |
|          | 3    | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - <b>SAN JOSE</b>                    | UNIDAD        |
|          | 4    | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - <b>SAN JOSE</b>                 | UNIDAD        |
|          | 5    | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>SAN JOSE</b>                              | UNIDAD        |
|          | 6    | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>SAN JOSE</b>                       | UNIDAD        |
|          | 7    | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>SAN JOSE</b>              | KILO          |
|          | 8    | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>SAN JOSE</b>                          | KILO          |
|          | 9    | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>SAN JOSE</b>                               | UNIDAD        |
|          | 10   | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>SAN JOSE</b>            | UNIDAD        |
|          | 11   | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>SAN JOSE</b> | UNIDAD        |
|          | 12   | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>SAN JOSE</b>      | KILO          |
|          | 13   | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>SAN JOSE</b>                           | UNIDAD        |
|          | 14   | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>SAN JOSE</b>                       | PACA X 8      |
|          | 15   | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML - <b>SAN JOSE</b>                       | UNIDAD        |
|          | 16   | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>SAN JOSE</b>       | UNIDAD        |
| CALAMAR  | 17   | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - <b>CALAMAR</b>             | UNIDAD        |
|          | 18   | CITRUS PUNCH X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                                | UNIDAD        |
|          | 19   | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - <b>CALAMAR</b>                     | UNIDAD        |
|          | 20   | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - <b>CALAMAR</b>                  | UNIDAD        |
|          | 21   | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                               | UNIDAD        |

|    |                                                                      |          |
|----|----------------------------------------------------------------------|----------|
| 22 | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>CALAMAR</b>                       | UNIDAD   |
| 23 | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>CALAMAR</b>              | KILO     |
| 24 | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>CALAMAR</b>                          | KILO     |
| 25 | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>CALAMAR</b>                               | UNIDAD   |
| 26 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>CALAMAR</b>            | UNIDAD   |
| 27 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>CALAMAR</b> | UNIDAD   |
| 28 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>CALAMAR</b>      | KILO     |
| 29 | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>CALAMAR</b>                           | UNIDAD   |
| 30 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>CALAMAR</b>                       | PACA X 8 |
| 31 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML - <b>CALAMAR</b>                       | UNIDAD   |
| 32 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>CALAMAR</b>       | UNIDAD   |

### LOTE 3 VAUPÉS MITÚ

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN / EMPAQUE                 | UNIDAD MEDIDA |
|------|-----------------------------------------------------|---------------|
| 1    | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML            | UNIDAD        |
| 2    | CITRUS PUNCH X 200 ML                               | UNIDAD        |
| 3    | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR                    | UNIDAD        |
| 4    | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR                 | UNIDAD        |
| 5    | LECHE LIQUIDA X 200 ML                              | UNIDAD        |
| 6    | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML                       | UNIDAD        |
| 7    | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG              | KILO          |
| 8    | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G                          | KILO          |
| 9    | YOGURT DE 150 ML X 20                               | UNIDAD        |
| 10   | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND            | UNIDAD        |
| 11   | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR | UNIDAD        |
| 12   | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR      | KILO          |
| 13   | YOGURT CON CEREAL X170 GR                           | UNIDAD        |
| 14   | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT                       | PACA X 8      |
| 15   | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML                       | UNIDAD        |
| 16   | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML       | UNIDAD        |

De conformidad con el estatuto tributario y demás normas que regulan los tributos de los productos anteriormente indicados, estos son mercancías que generan IVA.

El oferente deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del presente proceso, se debe dar cumplimiento a lo establecido en las fichas técnicas establecidas.

**NOTA 1:** En el evento de requerirse productos considerados como **REFRIGERIOS** que no estén incluidos en el cuadro anterior y por solicitud de las Unidades Militares se requiera, la AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL LLANOS ORIENTALES podrá incluirlos mediante

acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado para lo cual debe tener previa aprobación del supervisor y el ordenador del gasto; así mismo supervisor del contrato procederá a requerir al contratista su capacidad para suministrar dichos bienes, el cual deberá cotizar y el supervisor verificar que el valor cotizado se encuentre dentro de los precios de mercado. Dicho acuerdo hará parte integral del presente contrato y llevara el visto bueno del supervisor y aprobación del ordenador del gasto de la ALFM.

Los funcionarios designados por la Regional son los únicos autorizados para realizar los pedidos semanales, los cuales se realizaran la semana anterior a las fechas de entrega (de lunes a viernes), el requerimiento o pedido a través del correo electrónico, en el que se describirán los productos y cantidades requeridas; si se presenta modificación de los pedidos y tiempos de entrega.

### **CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR**

- **FICHAS TÉCNICAS:** El proveedor debe certificar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Las entregas se podrán realizar de LUNES A SABADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en las Fichas Técnicas de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.
- Todos los vehículos transportadores como condición de entrega deberán estar identificados en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y

Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir de cada producto.

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente en mal estado el producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Para las entregas al municipio de Mitú, que se realizan por vía aérea, se debe entregar el producto congelado y empacado en neveras de conservación, de tal manera que garantice que el producto que se envía no pierda la cadena de frío y llegue en óptimas condiciones de inocuidad y apto para el consumo humano.
- Además del cumplimiento de la especificaciones técnicas establecidas en los Documentos de Condiciones Especiales, el proveedor deberá disponer de embalaje (cavas de icopor con capacidad entre 20 a 50 kg) que garantice la cadena de frío e inocuidad de los productos, para los casos que requieran el transporte aéreo, fluvial y/o terrestre con desplazamientos distantes y dificultad de acceso, en todo caso se entenderá que los costos generados por esta operación, serán asumidos por el oferente.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.
- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas.
- La entidad podrá solicitar reporte de resultados de laboratorio Microbiológico y Fisicoquímico, según sea la naturaleza del producto, correspondiente al lote y/o

producción a entregar, en el que indique el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en las fichas técnicas.

- La ALFM podrá realizar visitas técnicas a las plantas del proveedor, en cualquier momento una vez realizado el contrato, para verificar el cumplimiento en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (Proceso de producción, empaque, transporte o entrega), en cumplimiento del decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241,242 y 2674 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto
- El proveedor garantizará los cumplimientos de la resolución 2674/13, en cuanto al control de vectores en su establecimiento comercial. La agencia logística requerirá los certificados de fumigación realizados durante la vigencia del contrato.
- Toda entrega de mercancía debe ser acorde a los pedidos que realiza el supervisor del contrato
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- **EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.**
- **EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.**

## RECHAZO DEL PRODUCTO

Se rechaza el producto cuando al momento de la entrega se presenten cualquiera de las siguientes características:

- a. Evidencien características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.
- b. Los embalajes, empaques y/o alimentos presenten daños, con pérdida de vacío, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica, serán rechazados en caso que a la llegada del producto el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío.

- c. Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil indicados en la ficha técnica.
- d. Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.
- e. No cumplan con el peso determinado en la ficha técnica.
- f. Cuando no cumpla con la temperatura de refrigeración establecida en la ficha técnica.
- g. También habrá rechazo de los productos cuando se incumpla con cualquiera de los otros aspectos requeridos en la ficha técnica, de acuerdo a las pruebas y análisis de laboratorio.
- h. El empaque no cumpla con la información y condiciones contenidas en el rotulado de alimentos, dada por la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 artículo 42.
- i. La dotación del personal y manipuladores de alimentos que realizan la entrega no cumplan las medidas sanitarias vigentes estipuladas en el decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto.

**3.1 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:** El objeto del presente proceso de selección esta codificado en el tercer nivel del clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, como se indica a continuación:

| Grupo | Segmento | Familia | Clase  | Producto | Nombre                                                                        |
|-------|----------|---------|--------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202300 | Bebidas no alcohólicas                                                        |
| E     | 50       | 5013    | 501317 | 50131700 | Productos de leche y mantequilla                                              |
| E     | 50       | 5013    | 501318 | 50131800 | Queso                                                                         |
| E     | 50       | 5019    | 501924 | 50192400 | Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta |
| E     | 50       | 5019    | 501923 | 50192303 | Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado                |
| E     | 50       | 5030    | 503075 | 50307500 | Subproductos de frutas frescas                                                |
| E     | 50       | 5019    | 501925 | 50192500 | Sándwiches y panecillos con relleno                                           |
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202301 | Agua                                                                          |
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202302 | Hielo                                                                         |

### 3.2 PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para la presente **CONTRATACIÓN** es de **CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS (\$420.000.000,00) M/CTE.**, distribuido por lotes así:



**REGIONAL LLANOS ORIENTALES** Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



**LOTE 1 – DEPARTAMENTO DE CASANARE**

CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$40.000.000,00) M/CTE.

**LOTE 2– DEPARTAMENTO DE GUAVIARE**

TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$335.000.000,00) M/CTE.

**LOTE 4– DEPARTAMENTO DE VAUPÉS MITU**

CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$45.000.000,00) M/CTE.

Se certifica que los valores de los bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2019.

**NOTA 1:** la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de manera Global.

**Nota 2:** La ejecución, vigencia y las entregas de los elementos a suministrar del presente proceso está supeditada a los contratos interadministrativos entre ALFM y las FF.MM (Ejército y Fuerza Aérea).

**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal numero: **14919 de fecha 15 de Agosto de 2019.**

| DEPENDENCIA                    | POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO                                                                                 | FUENTE  | RECURSO | SITUAC. |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| G COMEDORES DE TROPA Y CASINOS | A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO. | Propios | 20      | CSF     |

**3.3 FORMA DE PAGO:** Se cancelará mediante pagos parciales, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a las entregas estipuladas, previa presentación de la factura y el cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar.

**NOTA 1.** Para todos los pagos, se debe anexar Acta de Recibo a Satisfacción parcial, certificación y recibo de pago del cumplimiento de sus obligaciones laborales y parafiscales (Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar) y sistemas de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales). El acta de recibo a satisfacción, debe entregarse debidamente firmada por el supervisor del contrato y el Contratista.

**NOTA 2.** Para el pago, el contratista deberá presentar factura comercial, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario y artículo 774 del Código de Comercio.

**NOTA 3.** La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por

encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. El contratista deberá tramitar la facturación en la Agencia Logística Oficina Principal calle 95 No. 13-08.

El Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 60 días, para efectos de giro electrónico, que contenga:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

**NOTA 1:** El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

### 3.4 PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del presente contrato será desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, hasta el **15 de Diciembre de 2019** o hasta agotar presupuesto, lo que primero ocurra. con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No **11019 del 28 de Mayo de 2019**.

### 3.5 LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:

#### LOTE 1 – DEPARTAMENTO DEL CASANARE

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCION                                                   |
|--------------|--------|-----------|-------------------------------------------------------------|
| CASANARE     | YOPAL  | GACAS     | UBICADOS EN EL AEROPUERTO-ALCARAVÁN-BASE AÉREA DEL CASANARE |

#### LOTE 2 – DEPARTAMENTO DE GUAVIARE

| DEPARTAMENTO | CIUDAD                | COMEDORES | DIRECCION                    |
|--------------|-----------------------|-----------|------------------------------|
| GUAVIARE     | SAN JOSE DEL GUAVIARE | BASPC 22  | KM 1 VIA EL RETORNO GUAVIARE |
|              | CALAMAR               | BICAM 24  | KM 1 VIA EL RETORNO GUAVIARE |

#### LOTE 3 – DEPARTAMENTO DE VAUPES MITU

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCION |
|--------------|--------|-----------|-----------|
| VAUPES       | MITU   | BIAVA 30  |           |

### 3.6 FIRMA DEL CONTRATO:

El plazo y sitio para la suscripción del contrato resultante del presente proceso de selección abreviada, será el fijado en el Anexo 1 “ Cronograma del Proceso”.

Si por algún motivo no se pudiere firmar el contrato dentro del período de validez de la propuesta, el proponente seleccionado tendrá la obligación de anexar el certificado de modificación de la póliza de seriedad que amplíe su vigencia, por un término igual a la mitad del inicialmente fijado.

### **3.7 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.**

La liquidación del contrato se efectuará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago.

## **CAPITULO IV REQUISITOS HABILITANTES**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

### **4.1 CAPACIDAD JURÍDICA**

En el presente proceso de contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse.

La ALFM también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

#### **4.1.1 PERSONA JURÍDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA**

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas privadas de origen nacional las sociedades que hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento de la vigencia del contrato.
- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- Que se encuentre libre de gravámenes o limitaciones de orden legal tal y como sería los procesos de reestructuración, embargos por cualquier índole.
- Ha de contar con un revisor fiscal, y en su defecto certificación que no está obligado a constituirlo.

#### **4.1.2 PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PÚBLICA**

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza pública aquellas sociedades que hayan sido constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Para efectos de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se derive de la Constitución o la Ley. Para el efecto, deben mencionarse los documentos y actos administrativos de creación. En todo caso, debe mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y la posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para

obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

- Que el ente público tiene capacidad legal para la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
- La suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

#### **4.1.3. PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO**

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a tres (3) meses anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, fecha de constitución, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
- Para las personas jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia, deberán presentar el certificado de existencia y representación legal en las condiciones señaladas en este numeral, en donde conste la capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización.
- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

- En todos los casos, debe cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en las normas vigentes.

#### 4.1.4 PERSONAS NATURALES O CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Si el proponente es persona natural deberá anexar los siguientes documentos básicos:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural sin establecimiento de comercio.
- En caso que cuente con establecimiento de comercio además deberá adjuntar Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio.
- Debe acreditar en el Registro Único Tributario (RUT) que su actividad económica se encuentra relacionada con el presente objeto contractual.

**Nota:** Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberán aportar el documento que acredite la inscripción correspondiente en el país donde tienen su domicilio principal.

#### 4.1.5 APODERADO

Si la propuesta se presenta por intermedio de apoderado, éste debe encontrarse debidamente facultado a través del respectivo poder que así lo acredite.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deben acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, debe cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el artículo 251 Código General del proceso y demás normas vigentes.

#### 4.1.6 PROPUESTAS CONJUNTAS

##### Proponentes Plurales



Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

- La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
- Dentro del acto de constitución, sea consorcio o unión temporal, se debe efectuar una descripción de las actividades que ha de desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación.
- La existencia, representación, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato.
- Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- No se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, el proponente, alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- No se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades el PROPONENTE o alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato por cada uno de los que conforman la propuesta conjunta, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.
- En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al

proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

#### 4.1.7. PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

Las personas que participen bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben presentar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:

- La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los tres (3) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de Adjudicación.
- Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar y ejecutar el Contrato.
- Que su objeto social coincida con el objeto de la presente contratación.
- Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993; Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir; La manifestación expresa de cada uno de los promitentes responderán solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad por los perjuicios causados a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados en el contrato de promesa presentado y por las obligaciones que se deriven de la Propuesta y del Contrato.
- La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en los términos del Contrato.
- La duración del mismo no podrá ser inferior a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) años más.
- Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la Adjudicación.
- La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo y la declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato por cada uno de los que conforman la Promesa de Sociedad Futura, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los integrantes asociados bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto de Adjudicación. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el Contrato y se hará efectiva la Garantía de Seriedad presentada en la oferta.

#### **4.1.8 AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO**

Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto.

#### **4.2. OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES**

##### **4.2.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el **Formulario No. 1** "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente, representante legal o su apoderado, si a ello hubiere. Si la propuesta es presentada por una unión temporal o consorcio, debe venir suscrita por el representante debidamente facultado en los términos de Ley.

**NOTA:** anexar fotocopia de la cedula de ciudadanía de quien firma el formulario N° 1 "presentación de la propuesta".

##### **4.2.2.CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES.**

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Decreto 862 de 2013 y demás normas concordantes, el oferente debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal y las personas naturales mediante declaración juramentada.

De conformidad con el Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37. del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la ' implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículo 2.2.4.6.37. el cual establece: Transición. Todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, así como las empresas de servicios temporales, deberán sustituir el Programa de Salud Ocupacional por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-

SST), a partir del 1o de junio de 2017, por tal motivo es obligación del CONTRATISTA dar cumplimiento a partir de esta fecha al MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES implementado por la Entidad, sin embargo el CONTRATISTA propenderá a partir de la firma del presente contrato por el desarrollo de actividades relacionadas con el programa de salud ocupacional y seguridad en el trabajo, con el fin de garantizar la protección y cuidado del personal necesario para el cumplimiento del objeto del presente contrato.

#### **4.2.3. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO.**

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura deben presentar la inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva cámara de comercio en Colombia, el cual debe encontrarse vigente y en firme.

#### **4.2.4. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA**

El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura deben acreditar individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto, lo anterior de conformidad con el artículo 368 del Estatuto Tributario en concordancia con artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

#### **4.2.5. BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los antecedentes fiscales de cada uno de los proponentes en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

##### **4.2.5.1 CONSULTA DE MULTAS CÓDIGO DE POLICIA - SRNMC**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los registros por multas de cada uno de los proponentes en el respectivo Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

#### **4.2.6. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN**

De conformidad con la Ley 1238 de 2008, la entidad verificará a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de cada uno de los proponentes.

**4.2.7. CERTIFICACIÓN BANCARIA:** El Proponente debe hacer entrega de una Certificación Bancaria con fecha de expedición no mayor a 60 días a la fecha de cierre del proceso, que indique nombre del titular (igual que la persona que contrata), cedula de ciudadanía o NIT, tipo de cuenta, número de cuenta.

#### 4.3 EXPERIENCIA HABILITANTE

Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y servicios IGUALES O SIMILARES a los que busca adquirir con el proceso contractual. Para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación en razón a la cuantía del contrato y su objeto, los consecutivos registrados en el registro único de proponentes "RUP" que deben ser identificados con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel, como Productor, comercializador y/o distribuidor de los productos cuyo objeto sea el establecido en la convocatoria.

Los criterios de verificación y evaluación para cada ítem se tomarán de la siguiente manera:

| Grupo | Segmento | Familia | Clase  | Producto | Nombre                                                                        |
|-------|----------|---------|--------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202300 | Bebidas no alcohólicas                                                        |
| E     | 50       | 5013    | 501317 | 50131700 | Productos de leche y mantequilla                                              |
| E     | 50       | 5013    | 501318 | 50131800 | Queso                                                                         |
| E     | 50       | 5019    | 501924 | 50192400 | Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta |
| E     | 50       | 5019    | 501923 | 50192303 | Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado                |
| E     | 50       | 5030    | 503075 | 50307500 | Subproductos de frutas frescas                                                |
| E     | 50       | 5019    | 501925 | 50192500 | Sándwiches y panecillos con relleno                                           |
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202301 | Agua                                                                          |
| E     | 50       | 5020    | 502023 | 50202302 | Hielo                                                                         |

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con un valor igual o superior a:

LOTE No 1 (**CASANARE**): Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 34 SMMLV en el RUP

LOTE No 2 (**GUAVIARE**): Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 283 SMMLV en el RUP

LOTE No 3 (**VAUPÉS MITÚ**): Equivalente al presupuesto oficial del presente proceso a 38 SMMLV en el RUP

Nota: Si el oferente desea participar en dos, tres o cuatro lotes, debe acreditar la experiencia de la sumatoria de los lotes a los que se presenta.

***Ejemplo: el oferente participó en los lotes (1) uno, (2) dos y (3) y tres debe acreditar en la experiencia 355 SMMLV del total de los (4) cuatro lotes del presupuesto oficial del presente proceso en el RUP***

**La experiencia que se verificara solo será la que se encuentre debidamente registrada en el RUP.**

## **ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL**

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia, al menos uno de sus integrantes debe certificar mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia solicitada. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) de los requisitos solicitados.

Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

Igualmente el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia que acredita corresponde exactamente a la venta de los bienes desarrollados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante subcontratos pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos.

### **LOS OFERENTES INTERESADOS DEBEN CUMPLIR CON:**

Los proponentes deben cumplir con las especificaciones Técnicas y/o las fichas técnicas contenidas en los formularios adjuntos.

Los proponentes deben presentar su oferta de acuerdo con las exigencias del Anexo Técnico el cual define los requisitos generales, especificaciones técnicas, especificaciones de calidad y fichas técnicas de los productos.

## **4.5 CAPACIDAD FINANCIERA**

Atendiendo lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con los artículos del 2.2.1.1.1.5.1 al 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015, la verificación de las condiciones financieras serán tomadas de la información contenida en el certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme sea persona natural ó jurídica, o de cada uno de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal, con corte al 31 de diciembre de 2018, actualizado vigente y en firme.

### **4.5.1. PROPONENTES NACIONALES Y EXTRANJEROS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA**



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



- a. Para el caso de los proponentes nacionales, trátase de personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional serán tomadas de las cifras a 31 de diciembre de 2018, reportadas en el certificado del Registro Único de Proponentes, vigente y en firme.
- b. Cuando se trate de personas natural o jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional de las cifras contenidas en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, con la información de la Capacidad Organizacional del año 2018 y los Estados Financieros de la vigencia 2018 de acuerdo al cierre fiscal en cada país de origen.
- a. Para el caso de las personas naturales o jurídicas nuevas o persona natural que no tenga antigüedad suficiente para tener estados financieros a 31 de diciembre de 2018, el Registro Único de Proponentes vigente y en firme, debe contener los estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura.

**4.5.2. PROPONENTE PERSONA NATURAL EXTRANJERA SIN DOMICILIO PROPONENTE PERSONA NATURAL EXTRANJERA SIN DOMICILIO EN EL PAÍS O PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA QUE NO TENGA ESTABLECIDA SUCURSAL EN COLOMBIA- NO OBLIGADO AL RUP**, deberá allegar la siguiente documentación:

- a. El Balance General y Estado de pérdidas y Ganancias correspondiente a la aprobación de la vigencia 2016, de acuerdo al cierre del país de origen y de conformidad con las normas de la respectiva sociedad. Los estados financieros requeridos deben ser firmados por el representante legal y/o contador y acompañados del respectivo dictamen.
- b. Acompañados de la copia de la tarjeta profesional del Contador y Revisor Fiscal cuando la ley lo exija, así como la certificación sobre su vigencia expedida por la Junta Central de Contadores, para el contador colombiano, la cual no debe tener fecha de expedición anterior a tres (3) meses a la fecha de presentación de la oferta.
- c. En el evento que los Estados Financieros no estén avalados por un Contador Público Colombiano, se debe presentar Certificación de Auditoría Externa del país del proponente.

El balance general debe venir discriminado de la siguiente manera:

**ACTIVOS:** Corriente, no corriente y total

**PASIVOS:** Corriente, no corriente y total

**PATRIMONIO**

Los Estados Financieros deben venir consularizados y visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, acompañados de traducción simple al castellano, reexpresados a pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre fiscal del país de origen (indicando la tasa de conversión).

Las disposiciones del pliego de condiciones, en cuanto a proponentes extranjeros se refiere, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. Cuando el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia provenga de un país que hace

parte de la "Convención sobre la abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros", no se requiere de la consularización a que se refiere el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de "apostilla" por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento.

Para efectos de la consularización y el apostille antes referidos, aplica lo dispuesto en el acápite **APODERADO** del pliego de condiciones.

En el evento de que cualquiera de estos requerimientos no sea aplicable en el país del domicilio del oferente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, debe hacerlo constar mediante documento suscrito.

El dictamen a los estados financieros será analizado y verificado, así:

- Dictamen limpio: Se aceptan
- Dictamen con salvedades que no tengan relación directa o incidencia, respecto de la propuesta presentada: Se aceptan.
- Dictamen negativo: No se aceptan.
- Abstención de dictamen: No se aceptan

#### 4.5.3. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

Para establecer los Requisitos Habilitantes Financieros, se ha adelantado el análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual, conociendo a fondo los posibles oferentes desde la perspectiva comercial y el análisis del Riesgo. Oferentes inscritos en el SECOP II y oferentes en el sector a los cuales se les solicito cotización de productos e información financiera. Y la medición se tomó como fundamento guía para elaboración de estudios en el sector, así como manual de requisitos habilitantes de Colombia compra eficiente.

#### LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

| INDICADOR | ÍNDICE REQUERIDO                             |
|-----------|----------------------------------------------|
| LIQUIDEZ  | Mayor o igual al ( $\geq$ ) <b>1.5 veces</b> |

#### NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET)

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

$$ET = (\text{PASIVO TOTAL} / \text{ACTIVO TOTAL}) 100\%$$

| INDICADOR | ÍNDICE REQUERIDO |
|-----------|------------------|
|-----------|------------------|

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| ENDEUDAMIENTO | Igual o menor ( $\leq$ ) al <b>60%</b> |
|---------------|----------------------------------------|

#### RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO): UTILIDAD OPERACIONAL /GASTOS DE INTERÉS:

Utilidad Operacional / Gastos por Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la posibilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

| INDICADOR                       | ÍNDICE REQUERIDO                        |
|---------------------------------|-----------------------------------------|
| RAZON DE COBERTURA DE INTERESES | Mayor o igual ( $\geq$ ) <b>2 veces</b> |

#### 4.6 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La Entidad evaluará la capacidad Organizacional del proponente que asegure a la entidad, la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, para lo cual debe cumplir con los siguientes indicadores que miden el rendimiento de las operaciones y la eficiencia en el uso de activos:

##### 4.6.1 RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE): UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

| INDICADOR                        | ÍNDICE REQUERIDO                    |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO | Mayor o igual ( $\geq$ ) <b>9 %</b> |

##### 4.6.2 RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA): UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

| INDICADOR                  | ÍNDICE REQUERIDO                    |
|----------------------------|-------------------------------------|
| RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS | Mayor o igual ( $\geq$ ) <b>6 %</b> |

#### NOTAS GENERALES

**NOTA 1.** Cuando el proponente sea un gobierno extranjero o alguna entidad estatal extranjera del orden nacional, no requerirá acreditar la capacidad financiera, siempre y cuando se anexe una carta emitida por el representante legal, bajo la gravedad de juramento, en la cual conste que no está obligado por ley a presentar los documentos financieros requeridos en el pliego de condiciones.

**NOTA 2:** En caso de Uniones Temporales o Consorcios los indicadores financieros se calcularán con base en la sumatoria de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Los indicadores se calculan de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, posteriormente se procede a la multiplicación de acuerdo al porcentaje de participación y por último se realiza la sumatoria.

**NOTA 3:** En caso de personas naturales o jurídicas Nacionales o Extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia los indicadores financieros y Capacidad Organizacional, se tomará el reportado en el RUP vigente y en firme y los extranjeros sin domicilio con el formulario No. 8 Indicadores Financieros de 2017.

**NOTA 4:** Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

**NOTA 5:** Cuando en desarrollo de la verificación financiera requiera verificar información adicional del proponente, podrá solicitarse los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como Estados Financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que se consideren necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

## **CAPITULO V EVALUACIÓN DE LA OFERTA**

### **5.1. FACTOR ECONOMICO**

La propuesta económica se diligenciará a través de la plataforma electrónica SECOP II, indicando el menor valor ofertado.

**Nota 1:** En la subasta inversa para cada lance la mejora mínima será del **UNO (1%)** sobre el menor valor ofertado para este proceso. La adjudicación será el resultado del desarrollo de la subasta inversa, la cual será realizada de acuerdo a lo relacionado en los anexos, con los proponentes habilitados, teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- La subasta inicia con el menor valor ofertado, este valor será el umbral para la subasta.
- Para cada lance la mejora mínima será del **UNO (1%)** respecto del menor valor ofertado.
- Si solo se presenta un oferente, será asignado a este.
- Una vez termine el plazo establecido en la subasta electrónica creada en el SECOP II, la plataforma arrojará el ganador de la misma de acuerdo a quien haya ofertado el menor precio, ésta condición determina el fin de la puja.

**NOTA 2:** Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, antes o durante la subasta, adelantará el procedimiento establecido en el artículo Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

**NOTA 3:** Los precios unitarios que sean ofertados podran 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 desde de enero de 2016

## 5.2 FACTOR TÉCNICO

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característica requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto, son de carácter obligatorio.

### 5.2.1 CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

#### FORMULARIO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO A OFERTAR.

La Entidad verificará a través de la aceptación del formulario correspondiente la aceptación de los requisitos normativos, específicos, de embalaje, nutricionales, fisicoquímicos, descripción del producto, entre otros, generándole certeza y confianza a la Entidad del futuro cumplimiento de los requisitos exigidos en la entrega del producto.

Anexar el formulario debidamente diligenciado y firmado por el representante legal en caso de ser persona jurídica o consorcio o unión temporal, o la persona natural que presente propuesta según el caso.

| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CUMPLE</b> | <b>NO CUMPLE</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| El oferente deberá allegar el <b>ACTA COMPLETA o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO</b> (CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO) del establecimiento de comercio sea productor o comercializador el oferente, expedido por la entidad competente, QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. |               |                  |
| <b>REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA</b><br><br>Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la resolución 719 del 2015 de los productos que hacen parte del presente proceso.                                |               |                  |
| - <b>RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos Personal manipulador de alimentos, se requiere:</p> <p>El oferente debe presentar de mínimo dos (02) personas, con certificación médica vigente y/o carné de manipulación de alimentos expedidos por una institución acreditada, no mayor a 12 (doce) meses, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11) con resultado <b>APTO PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| <p><b>- VEHÍCULOS DE TRANSPORTE</b></p> <p>El oferente debe anexar de mínimo dos (2) vehículos, copia del <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA</b> o concepto técnico <b>FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO</b> vigente, expedida por la Autoridad competente <b>QUE NO SUPERE DOCE MESES</b>, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos con fecha de expedición no superior a un año:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia de la tarjeta de propiedad</li> <li>• SOAT</li> <li>• Revisión tecno mecánica</li> </ul> <p>A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29</p> <p><b>NOTA:</b> Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente el vínculo comercial, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente</p> |  |  |
| <p><b>- FICHAS TÉCNICAS</b></p> <p>El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avala que las fichas técnicas de los productos a ofertar cumplen con las fichas técnicas exigidas por la entidad</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>NOTA 1:</b> La Agencia Logística regional Llanos Orientales 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.</p>                                             |  |  |
| <p><b>NOTA 2:</b> Para el caso del <b>CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR;</b> el oferente deberá allegar una certificación en donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto hasta la entrega del consumidor final en los comedores de tropa durante toda la ejecución del contrato en los horarios establecidos por las unidades militares.</p> |  |  |

## CAPITULO VI OFERTA

### 6.1 PRESENTACION DE LA PROPUESTA:

La propuesta debe presentarse únicamente mediante la plataforma de SECOP II, con todos los documentos, anexos y formularios relacionados en el pliego de condiciones dentro del plazo de la subasta inversa.

**Nota 1;** solo se recibirán documentos solicitados por la entidad u otro que considere pertinente el oferente para la respectiva subsanación o aclaración hasta las 17:00 horas del día anterior a la subasta.

### OBSERVACIONES GENERALES:

- Se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere el pliego de condiciones, emitidas en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
- La propuesta deberá presentarse a través de la plataforma SECOP II
- La presentación de la propuesta constituye un compromiso entre el proponente y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, según el cual dicha propuesta, permanece abierta para su evaluación y aceptación durante la vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta, so pena de hacerla efectiva si el proponente la retira, salvo que este retiro obedezca a la configuración de una causal de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

**NOTA 1: INFORMACIÓN CONFIDENCIAL:** Aunque la naturaleza de la información que se solicita para la presentación de la propuesta no tiene la vocación de constituir información que pueda ampararse en la reserva o el secreto protegidos por la Ley, los proponentes serán responsables de advertir lo contrario en el caso en que las propuestas contuvieran información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresando las normas legales que le sirven de fundamento.

En todo caso, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

**NOTA 2:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares solo PUBLICARÁ información en formato PDF, por ninguna circunstancia se entregaran archivos ejecutables.

**NOTA 3:** El día del cierre se recomienda a los oferentes ingresar con suficiente anticipación a la plataforma de SECOP II.

**NO SE ACEPTA PROPUESTA:**

- Que sean enviadas por e-mail o fax.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Que se presenten en sitios o condiciones diferentes de los que se han previsto en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso".
- Alternativas o condicionadas.
- Que se presenten en sitios o condiciones diferentes al SECOP II-  
<http://www.colombiacompra.gov.co/sistemas-electronico-de-contratación-pública>

**6.2 RETIRO DE LA OFERTA**

El proponente(s) podrá(n) retirar de la plataforma su propuesta antes del vencimiento previsto para la presentación de la misma en el SECOP II, cuando así lo considere.

**6.3 DECLARATORIA DE DESIERTA**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares declarará desierto el presente proceso en los siguientes casos:

- Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias.
- Cuando no se presenten ofertas.
- Por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante acto motivado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual se notificará a todos los proponentes. Contra dicho acto procede únicamente el recurso de reposición.

**6.4 CRITERIOS DE DESEMPATE**

En caso de existir empate entre los proponentes, se adjudicará el contrato al proponente que presentó la menor oferta económica inicial.

De persistir el empate en aplicación de las normas que regulan esta materia la ALFM aplicara lo siguiente:

1. Se preferirá la oferta de proponente nacional.
2. Quien se presente en calidad de Mipymes Nacional.
3. Preferir la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad

futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
5. En caso de persistir el empate se realizara sorteo por balotas.

#### **El sorteo mediante balotas, se realizará así:**

Se numeran (05) cinco balotas, del uno (01) al cinco (05) y serán colocadas en una bolsa.

Se dará inicio al sorteo de acuerdo al orden de inscripción en la planilla de asistencia a la audiencia de sorteo.

El primero en turno extraerá dos (2) balotas quedando tres (3) en el interior de la bolsa.

El participante en voz alta indicara la sumatoria de sus dos (02) balotas, las cuales serán puestas nuevamente en la bolsa.

Acto seguido se repetirá este procedimiento con los demás oferentes empatados en el sorteo.

El oferente cuya sumatoria de balotas sea el mayor valor, será el ganador y a este se le adjudicara el contrato.

En caso de presentarse empate en los mayores puntajes del sorteo, para determinar el oferente adjudicatario, se repetirá el sorteo hasta determinar el ganador.

Finalizado el sorteo, la Entidad publicará en la plataforma SECOP II, el oferente adjudicatario

#### **6.5 DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS DE SERIEDAD**

La devolución de la garantía de seriedad los proponentes deben solicitarla en la plataforma SECOP II.

#### **6.6 CAUSALES DE RECHAZO**

1. Cuando el proponente no subsane o allegue la documentación que sea requerida por la entidad hasta la fecha y hora establecida para tal fin de conformidad con lo establecido en la Ley 1882 de 2018..
2. Cuando el oferente no allegue garantía de seriedad con su propuesta.
3. Cuando el proponente o alguno de los miembros del consorcio o de la unión temporal o el representante legal se encuentre incurso en alguna (s) de las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
4. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada para esta convocatoria.
5. Cuando existan varias ofertas hechas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes.
6. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influido, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
7. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
8. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
9. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o en lugar distinto al indicado en el pliego de condiciones.
10. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en el pliego de condiciones como necesaria para la comparación objetiva.
11. Cuando la oferta haya sido calificada como inhábil, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos, financieros, económicos y de experiencia exigidos en el presente pliego de condiciones.
12. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados que induzcan en error a la administración.
13. Cuando el proponente no presente la oferta económica el SECOP II, con la propuesta o la presente incompleta.
14. Cuando el proponente no oferte los bienes de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas descritas en el **Formulario N° 6 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES"**.
15. Toda otra causa contemplada en la ley.
16. Cuando la propuesta supere el presupuesto oficial supere el valor oficial de este proceso y por ítems indicados por la Entidad.
17. Incumplimiento al porcentaje mínimo por ítem en cada lance, dentro del proceso de subasta.

## 6.7. ADJUDICACIÓN

Se adjudicará el proceso de selección al proponente que, en la subasta inversa, oferte el menor precio.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares hará la adjudicación, dentro del término fijado en el Anexo 1 "Cronograma Del Proceso". Este término podrá prorrogarse mediante acto

administrativo y la prórroga podrá ser por un término no mayor a la mitad del inicialmente fijado, siempre que las necesidades de la administración así lo exijan, de conformidad con lo previsto en el numeral 9º del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

La adjudicación del presente proceso se efectuará mediante acto administrativo y será notificado de conformidad con la normatividad vigente.

La adjudicación del presente proceso **se efectuará mediante acto administrativo** y será notificado de conformidad con la normatividad vigente.

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto a la entidad como al adjudicatario, y contra él no procede recurso alguno por la vía gubernativa, no obstante a lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la ley 80 de 1993.

En caso que se adjudique el contrato con base en una propuesta que presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el contratista deberá asumir todos los riesgos que se deriven de tal hecho ya que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no aceptará reclamo alguno con relación a ellos.

## 6.8 SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

La subasta inversa es una puja dinámica efectuada presencial o electrónicamente, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en la ley y en el respectivo pliego de condiciones.

Se fijará fecha y hora en el cronograma del proceso, para el desarrollo de la subasta inversa electrónica, en la cual los oferentes deberán estar conectados en línea a través de la plataforma electrónica SECOP II, para el desarrollo de la misma, atendiendo el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente.

**La entidad asume que el oferente que presente oferta para el presente proceso, conoce el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente, para el desarrollo de la Subasta Inversa Electrónica.**

## 6.9 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

La ALFM Regional Llanos Orientales, el día y hora fijados para la subasta inversa electrónica, otorgará a los proponentes un término de 45 minutos por lote, para realizar los lances que mejoren la menor de las oferta, para lo cual se tendrá en cuenta que la reducción del valor debe ser en mínimo del **UNO por ciento (1%)** del menor precio indicado en la propuesta económica a través del SECOP II.

Para efectos de realizar los lances, los proponentes lo harán a través de la plataforma electrónica SECOP II en esta fecha y hora:

| SUBASTA INVERSA PARA: | Proceso en Puja | Fecha                        | Hora de Inicio      | Hora de Finalización | Configuración de tiempo extra |
|-----------------------|-----------------|------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|
| Lote 1- Casanare      | REFRIGERIOS     | <u>13 de Septiembre 2019</u> | <u>11:00 horas,</u> | <u>11:45 horas</u>   | No                            |
| Lote 2 - Guaviare     | REFRIGERIOS     | <u>13 de Septiembre 2019</u> | <u>14:15 horas,</u> | <u>15:00 horas</u>   | No                            |
| Lote 3 - Vaupés       | REFRIGERIOS     | <u>13 de Septiembre 2019</u> | <u>15:15 horas,</u> | <u>16:00 horas</u>   | No                            |

Los oferentes deben tener en cuenta que la plataforma no acepta lances por debajo del **UNO por ciento (1%)**, EL CUAL DEBERÁ SER APLICADO A CADA UNO DE LOS ÍTEMS PRESENTADOS EN LA SUBASTA. El no cumplimiento de este requisito será una causal de rechazo por parte del comité económico, Recuerde que la mejor oferta económica se define por el valor total del lote o la lista, no por artículos individuales En consecuencia, sólo serán válidos los lances que iguallen o que superen este margen. Se consideran lances válidos aquellos que reduzcan el menor precio del lance del menor valor ofertado.

**Nota 1:** Los precios unitarios y totales que sean ofertados en decimales, se recomienda ser aproximadamente 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 desde de enero de 2016.

**Nota 2:** El porcentaje aplica y reduce simultáneamente cada uno de los valores ofertados. La plataforma indicara a cada oferente la posición que ocupa en la subasta de acuerdo a sus propuestas.

**Nota 3:** En el caso que un proponente no haga lances de precio, durante el tiempo que se ha establecido para la subasta, se entenderá que su propuesta económica inicial es su propuesta económica definitiva.

**Nota 4:** Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, antes y durante el desarrollo de la subasta, adelantará el procedimiento establecido en el artículo Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

**Nota 5:** Una vez terminado el tiempo determinado para la subasta inversa, la plataforma determinará como ganador al oferente que ocupe la primera posición en este proceso, posteriormente se descargara el informe de la subasta que arroja la plataforma, el cual será

el soporte para validar el cumplimiento de las condiciones establecidas para la subasta y posterior adjudicación.

En el evento que la Entidad observe que un proponente no respeta el margen mínimo en alguno de los Lances, deberá catalogar este Lance como no válido. El cual constituye como causal de rechazo.

**Nota 6:** En caso que el valor por ítem de la oferta económica de algún proponente se presente con decimales, la entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso, cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso, hasta el valor total de la oferta.

**Nota 7:** conforme a lo dispuesto por Colombia Compra: si es su primer lance (lance inicial o lance 0), este tiene que ser igual al precio base del lance (inicio subasta). Sin embargo será potestativo en ese orden de ideas de los oferentes habilitados para la subasta, si en su primer lance (lance inicial o lance 0), deciden aplicar el margen mínimo o inician con el mismo valor del precio con que inicia la subasta, ya acto seguido los lances deberán cumplir con los márgenes mínimos establecidos dentro del pliego.

**Nota 8:** Después de la subasta se hará la verificación por parte del comité económico, el cumplimiento de las reglas establecidas en el pliego de condiciones de los lances de los oferentes en la subasta, y para lo cual la adjudicación se hará a quien cumpla. Si el primero no cumple los requisitos y condiciones de la subasta, se adjudicará al siguiente oferente, que cumpla con las reglas establecidas en el pliego en referencia con el margen mínimo.

## **6.10 REGLAS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA EN LA AUDIENCIA DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA**

1. Los lances para mejorar la propuesta económica se deben realizar en pesos colombianos, aunque la plataforma permite indicar lances tanto en porcentaje o en valor según lo elija el oferente, independiente de cómo lo haga el oferente, la entidad siempre verá reflejado el lance en valor.
2. No se puede aumentar el valor ofertado inicialmente.
3. La subasta iniciará a la hora establecida por la Entidad.
4. La Entidad velará por el cumplimiento de los principios que rigen la Contratación Estatal, principalmente transparencia, buena fe, selección objetiva entre otros, como quiera que se espera amplia participación de los oferentes bajo parámetros de respeto y transparencia, de tal suerte que ante evidencia de inobservancia de alguno de estos principios por parte de los oferentes y que pretendan entorpecer el objetivo de la subasta inversa, será puesto en conocimiento de las autoridades pertinentes.

## **CAPITULO VII RIESGOS Y GARANTÍAS**



**REGIONAL LLANOS ORIENTALES** Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



## 7.1. TIPIFICACION, ESTIMACION, ASIGNACION DE RIESGOS PREVISIBLES Y MECANISMOS DE COBERTURA.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y el Capítulo 2 Sección Tercera del Decreto 1082 de 2015, "En el cual se establecen los riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación", con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se debe "incluir la estimación, tipificación, y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación" en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual se debe manejar el riesgo en el sistema y no solamente el riesgo en el equilibrio económico del contrato, por lo cual se han tipificado los posibles riesgos y determinación de garantías como se evidencian en la Matriz de Riesgos.

### Matriz de riesgo

| 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 tratamiento | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión                                                     |              |
|---|---------|---------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|------------|--------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   |         |         |                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                            |              |         |            |              |                        |                                                                                                                                            | Probabilidad                    | Impacto | Valoración | Categoría |                                    |                                            |                                                |                                                  | ¿Cómo se realiza el monitoreo?                                           | Periodicidad |
| 1 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución | CREDITICIOS                     | Los efectos favorables y desfavorables de la alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en el entorno del mercado y la obtención de recursos para adelantar el objeto contractual será por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y este deberá cubrir y soportar el 100% de la alteración de las condiciones de financiación.                                                                                                                                                  | No se lleve a cabo el contrato                                             | 3            | 3       | 2          | Riesgo Bajo  | Contratista            | Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar | 3                               | 3       | 3          | Medio     | Si                                 | Contratista                                | 30 de mayo de 2019                             | 15 de Diciembre de 2019                          | Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisión de Contratos) | Permanente.  |
| 2 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución | ESTIMACIÓN INADECUADA DE COSTOS | La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de su oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado, buscando afectar de manera intencional el equilibrio económico del contrato celebrado, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá responder 100% por los infra precios que aceptó y que pactó contractualmente.                                                                                                  | Tener y ofertar productos de mala calidad pueden incurrir en un detrimento | 2            | 4       | 4          | Riesgo Medio | Contratista            | Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar | 3                               | 3       | 3          | Medio     | Si                                 | Contratista                                | 30 de mayo de 2019                             | 15 de Diciembre de 2019                          | Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisión de Contratos) | Permanente.  |
|   | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución | RIESGOS DE OPERACIÓN            | Los riesgos logísticos de operación e importación si es del caso, de los bienes objeto del futuro contrato serán asumidos por el oferente adjudicatario, así mismo, los efectos desfavorables derivados de las variaciones en los precios del mercado de los materiales, insumos, mano de obra y todo lo concerniente con la fabricación de los bienes o prestación del servicio y suministros, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario y éste deberá soportar el cien 100% de los riesgos de operación. | Demoras en la ejecución del contrato                                       | 2            | 4       | 4          | Riesgo Medio | Contratista            | Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar | 3                               | 3       | 3          | Medio     | Si                                 | Contratista                                | 30 de mayo de 2019                             | 15 de Diciembre de 2019                          | Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervisión de Contratos) | Permanente.  |

| 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 tratamiento | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión                                                     |              |
|---|---------|---------|----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|---------|------------|--------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   |         |         |                                  |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |              |         |            |              |                        |                                                                                                                                            | Probabilidad                    | Impacto | Valoración | Categoría |                                    |                                            |                                                |                                                  | ¿Cómo se realiza el monitoreo?                                           | Periodicidad |
| 4 | General | Externo | Selección/Contratación/Ejecución | TRANSPORTE DE MATERIAL | El transporte de los bienes objeto del contrato celebrado, hasta el lugar de entrega, así como los costos de los seguros de transporte por robo, destrucción, pérdida, deterioro o daño de los mismos, correrán por cuenta y riesgo del oferente adjudicatario, quien deberá soportar el cien 100% por los riesgos de transporte | Demoras en la ejecución del contrato     | 2            | 4       | 4          | Riesgo Medio | Contratista            | Deberá Basarse en las especificaciones técnicas y lugares de entrega para no incurrir en sobre costos o alterar el presupuesto a contratar | 3                               | 3       | 3          | Medio     | Si                                 | Contratista                                | 30 de mayo de 2019                             | 15 de Diciembre de 2019                          | Basados en la Ley 1150 de 2011 y 1474 de 2011 (Supervis or de contratos) | Permanente.  |

## GARANTÍAS DEL CONTRATO:

De conformidad con lo dispuesto en materia de garantías por los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2 y 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 y dada la naturaleza del objeto a contratar, del monto de la misma y condiciones de la contratación, se ha determinado exigir un mecanismo de cobertura del riesgo que deberá constituir el contratista a favor de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES consistente en póliza de seguros correspondiente a otorgamiento de los amparos exigidos, la cual deberá tener los siguientes amparos:

### 7.2 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Cada proponente deberá constituir junto con su propuesta una garantía de seriedad de la oferta a cargo del proponente y a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, mediante cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, equivalente al **diez por ciento (10%)** del valor del presupuesto oficial, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.

En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

El pago de la garantía, cuando ésta se haga exigible, tiene el carácter sancionatorio derivado del incumplimiento de la oferta, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

**NOTA:** Para el evento específico en el que el adjudicatario no suscriba el respectivo contrato en el término establecido por el pliego de condiciones sin justa causa, se exigirá a título de sanción la totalidad del valor asegurado en la póliza de seriedad de la oferta.

### 7.2.1 VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deben tener el término de validez de tres (3) meses contados a partir de la fecha definitiva de cierre de la presente selección. La validez de la oferta se entenderá acreditada con la garantía de seriedad de la propuesta y se entiende prorrogada la vigencia con la ampliación del término de dicha póliza.

### 7.2.2. ALCANCE DEL AMPARO DE LA GARANTÍA

La garantía amparará en general el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el proponente con ocasión de la presentación de una propuesta como consecuencia de la participación en el presente proceso.

Debe incluir en su texto el contenido que a continuación se requiere, en los términos y con los alcances que se indican, mediante constancias o cláusulas adicionales o complementarias, de manera expresa y escrita, y cuyos alcances no podrán ser limitados por otras cláusulas, constancias o documentos privados.

**La identificación del mecanismo de cobertura del riesgo, expresado en los siguientes términos:**

- La obligación de suscribir el contrato ofrecido, en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.
- La obligación de ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.

### 7.3. GARANTÍAS CONTRACTUALES:

| Tipo de Riesgo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Pólizas exigibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.</li> <li>• La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.</li> <li>• El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.</li> </ul> | <p><b>Suficiencia Garantía de Seriedad de la Oferta:</b> Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto establecido para cada uno de los ítem(s) ofertados, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los</p> |

|  |                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Tipo de riesgo                                                                                                                                                               | Pólizas exigibles                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal.                                                                                                            | <b>Suficiencia de la garantía de cumplimiento del contrato:</b> Por un valor equivalente al 45% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más. |
| Calidad de los bienes / Servicio                                                                                                                                             | <b>Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio:</b> Por un valor equivalente al 50% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.               |
| Salarios y prestaciones sociales                                                                                                                                             | <b>Suficiencia de la garantía de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:</b> Por un valor equivalente al cinco (5%) del valor del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.     |
| Daños ocasionados a terceros que se pudieran llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de los contratistas o subcontratistas. | <b>Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual,</b> mediante póliza anexa, por una suma equivalente a 200 SMLMV con una vigencia igual a la ejecución del contrato.                                                          |

## ESPACIO EN BLANCO

### ANEXO No. 1 "CRONOGRAMA DEL PROCESO"

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                              |         |         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| 1.1. Unidad Ejecutora                                                                                   | AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.2. Ordenador del gasto                                                                                | Para todos los efectos previstos en el pliego de condiciones, será ordenador del gasto el <b>DIRECTOR DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES DE LA ALFM.</b>                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.3. Identificación del proceso                                                                         | <b>SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA No. 009-064-2019</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.4. Participantes                                                                                      | Podrán participar en el presente proceso las personas naturales, jurídicas públicas o privadas nacionales y/o extranjeras, en unión temporal o en consorcio; y que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentren debidamente inscritas en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio respectiva.                                    |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.5. Apropiación presupuestal                                                                           | <b>QUINIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$540.000.000,00) PESOS EN MONEDA CORRIENTE IVA INCLUIDO.</b> El presente proceso está respaldado presupuestalmente, Mediante Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° <b>11419 del 23 de Mayo de 2019</b> , expedido por la Jefe de Presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.             |                                                                                                              |         |         |         |
|                                                                                                         | DEPENDENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO                                                                                   | FUENTE  | RECURSO | SITUAC. |
|                                                                                                         | VIVCOM<br>VIVERES<br>COMEDORES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | A-05-01-01-002<br>PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VERTER Y PRODUCTOS DE CUERO | Propios | 20      | CSF     |
| 1.6. Fecha y Hora de consulta del proyecto del pliego de condiciones                                    | El proyecto del pliego de condiciones, podrá ser consultado desde el <b>20 de Agosto de 2019</b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .                   |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.7. Publicación de estudios previos                                                                    | Los estudios previos, podrá ser consultado desde el <b>20 de Agosto de 2019</b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .                                    |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.8. Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones al contenido del proyecto de pliego de condiciones | Los interesados podrán solicitar por escrito cualquier aclaración al contenido del proyecto del pliego de condiciones, <b>Hasta el día 27 de Agosto de 2019 a las 16:00 horas.</b>                                                                                                                                                                            |                                                                                                              |         |         |         |
|                                                                                                         | La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .     |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.9. Respuesta a observaciones del proyecto de pliego de condiciones.                                   | Respuesta a observaciones del proyecto de pliego de condiciones, podrá ser consultado el <b>27 de Agosto de 2019</b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> |                                                                                                              |         |         |         |
| 1.10 Fecha de Apertura                                                                                  | Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .<br><b>Fecha: La establecida en la “Configuración” de la plataforma SECOP II</b>                        |                                                                                                              |         |         |         |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <b><u>29 de Agosto de 2019</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1.11 Consulta del pliego de condiciones.</b>                                                    | El pliego de condiciones definitivo, podrá ser consultado a partir de la fecha de apertura a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> , SECOP II.<br><b><u>Fecha: 29 de Agosto de 2019</u></b>                                                                                            |
| <b>1.12 Publicación de acto administrativo de apertura.</b>                                        | Podrá ser consultado el <b><u>Fecha: 29 de Agosto de 2019</u></b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a>                                                                                                                                                                                   |
| <b>1.13 Fecha y hora límite para manifestación de interés en participar</b>                        | No aplica para el presente proceso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1.14 Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones al contenido del pliego de condiciones</b> | Los interesados podrán solicitar cualquier aclaración al contenido del pliego de condiciones <b><u>hasta la fecha y hora prevista en el</u></b> Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> <b><u>03 de Septiembre de 2019 a las 16:00 horas</u></b>                                                    |
| <b>1.15 Respuesta a las observaciones, al pliego definitivo de condiciones</b>                     | Podrá ser consultado el <b><u>03 de Septiembre de 2019</u></b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a>                                                                                                                                                                                      |
| <b>1.16 Plazo para expedir ADENDAS</b>                                                             | <b><u>Fecha: 03 de Septiembre</u></b><br><b><u>Hora: 19:00 horas</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1.17 Fecha y Hora de Cierre. (presentación de ofertas)</b>                                      | Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .<br><b><u>Fecha: La establecida en “Configuración” de la plataforma SECOP II</u></b><br><b><u>Fecha: de 04 Septiembre de 2019</u></b><br><b><u>Hora: 17:00 horas.</u></b>                                                              |
| <b>1.18 Apertura del sobre de requisitos habilitantes y técnicos.</b>                              | Podrá ser consultado el <b><u>04 Septiembre de 2019</u></b> , en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a>                                                                                                                                                                                         |
| <b>1.19 informe de presentación de ofertas</b>                                                     | Podrá ser consultado el <b><u>04 Septiembre de 2019, a las 17:10 horas</u></b> en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .                                                                                                                                                                      |
| <b>1.20 Forma de Evaluar</b>                                                                       | La evaluación del presente proceso se enmarca en los tres componentes (jurídico, financiero – económico y técnico) el económico será después de la publicación de habilitados a participar en la subasta                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1.21 Publicación del informe de verificación o evaluación.</b>                                  | <b><u>06 Septiembre de 2019</u></b><br><b><u>Hora: 17:00 horas.</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1.22 Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación</b>                  | Los oferentes podrán verificar los informes de evaluación y formular sus observaciones dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al cierre del proceso a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a> .<br><b><u>Fecha: del 09 de Septiembre de 2019 al 11 de Septiembre de 2019</u></b> |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <b><u>Hora: 17:00 horas.</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1.23 Publicación lista de oferentes habilitados para subasta.</b>                   | <b><u>Fecha: 13 de Septiembre de 2019</u></b><br><b><u>Hora: 8:30 horas</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1.24 Apertura del sobre económico y estructuración de la Subasta Inversa</b>        | Una vez se establezcan los oferentes habilitados para participar en la subasta se dará apertura al sobre económico en plataforma, y se estructurara la subasta electrónica en la plataforma SECOP II<br><b><u>Fecha: Fecha: 13 de Septiembre de 2019</u></b><br><br><b><u>Hora: 9:00: horas</u></b>                                                         |
| <b>1.25 Fecha prevista para la subasta electrónica</b>                                 | <b><u>Fecha: 13 de Septiembre de 2019</u></b> desde las <b><u>10:00 horas, hasta las 18:00 horas</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1.26 Forma de adjudicar</b>                                                         | Se adjudicara mediante Acto Administrativo publicado en el SECOP II por lo cual se entenderán notificados.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1.27 Plazo para publicación de la adjudicación o desierto del proceso</b>           | Podrá ser consultado hasta <b><u>17 de Septiembre de 2019, a las 18:00 horas</u></b> en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica">http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica</a>                                 |
| <b>1.28 Firma del contrato</b>                                                         | <b><u>Hasta el 18 de Septiembre de 2019</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1.29 Entrega de las garantías de ejecución del contrato</b>                         | <b><u>Hasta el 19 de Septiembre de 2019.</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1.30. lugar para la firma del contrato.</b>                                         | El (o los) contrato (s) resultante (s) del presente proceso se suscribirá (n) dentro de dos <b>(2) días</b> hábiles siguiente al requerimiento que se le haga al contratista para su suscripción por parte del Grupo Contractual de La Agencia Logística de Las Fuerzas Militares.                                                                          |
| <b>1.31 Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.</b> | Dentro de dos <b>(2) días</b> hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al <b>CONTRATISTA</b> , este debe entregar la Garantía Única debidamente firmada, a la oficina de Contratos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; así mismo enviarla por la plataforma del SECOP II, para aprobación. |
| <b>1.32 Probación de garantías de ejecución del contrato.</b>                          | <b><u>Hasta el 20 de Septiembre de 2019..</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## **ANEXO No. 2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

### **OBLIGACIONES GENERALES:**

- Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de oferta.
- Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento de la invitación.
- Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en la invitación.
- Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del proceso contractual.
- Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- Deberá llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- Realizar todo el procedimiento de legalización, firma y perfeccionamiento del contrato a través de la página del SECOP II y durante la ejecución del mismo deberá subir las facturas escaneadas para poder dar trámite de pago.

### **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:**

- El proveedor deberá dar cumplimiento a las fichas técnicas establecidas para los productos a adquirir en el presente proceso para el suministro de los diferentes comedores de la Regional Llanos.
- Cumplir con la frecuencia de entrega en los lugares establecidos.

Las entregas se podrán realizar de LUNES A SÁBADO de 08:00 a 12:00 a.m. y de las 14:00 a las 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la Regional Llanos Orientales; a su vez, el personal y vehículos deberán estar dispuestos para la entrega de los suministros solicitados y deberán cumplir con los requerimientos de

seguridad y registro autorizado para la entrada a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.

Las entregas solicitadas, se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos (las anteriormente señaladas), de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciará el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito

El proveedor debe garantizar la entrega de los productos en los sitios y frecuencias de entrega establecidos en el presente estudio técnico, sin importar el estado de la vía de acceso, para lo cual deben utilizar el medio de transporte que sea necesario (terrestre, fluvial o aéreo), cada vehículo que ofrezca el proveedor, debe contar con la documentación vigente durante la ejecución de la negociación como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los Conductores o Licencia de Tránsito y debe estar inscrito en el RUNT. Cabe resaltar que la ALFM será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos a negociar.

- Tener disponibilidad para las entregas adicionales que surjan en atención a las necesidades de la Fuerza en cada comedor de tropa.
- Entregar oportunamente de acuerdo a las cantidades indicadas por cada comedor y la fecha de recepción del producto.
- Al momento de la entrega de los bienes en el sitio correspondiente, el oferente deberá radicar:
  - Copia de la Factura Previamente enviada, con el cumplimiento de los requisitos de ley, incluyendo el número del lote o lotes del producto que se entrega.

**NOTA 1:** No se aceptan copias borrosas, tachadas o enmendadas y cada una debe contener el número del contrato y debe ser firmada como recibida por el Administrador del Comedor, o personal autorizado por la Agencia Logística, la fecha correspondiente a la factura debe ser consecuente con el consecutivo.

**NOTA 2:** Si al momento de la entrega del producto, la factura no cumple con las condiciones establecidas, no se tendrá como recibido el producto, hasta tanto el oferente envíe las notas contables a que haya lugar, las cuales deberán subsanar de forma inmediata para que continúe el proceso de pago. Se entiende, que si no se adjuntan las Notas Contables a que haya lugar, no se tramitarán para pago en las fechas establecidas.

**NOTA 3.** Los productos no se recibirán bajo ninguna circunstancia con remisión

- Las personas que son responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos, los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no se presente, no

se recibirá el producto, la devolución a la cual hace referencia el presente párrafo, se contará como una devolución por calidad, la cual se entenderá como incumplimiento las obligaciones de la Ficha Técnica. El oferente se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma), este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.

- Los vehículos que transporten carga con destino a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, deben disponer de unidad de enfriamiento y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria, decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice, y demás condiciones que se deban cumplir en los Documentos de Condiciones Especiales de cada producto, dichos requisitos serán verificados al momento de la entrega. El transporte de los productos debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el empaque o embalaje según sea el caso.
- Todos los vehículos transportadores deberán estar identificados en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", según lo establece la normatividad: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2270 de 2012, Resolución 240, 241 y 242 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, que las sustituyan, modifiquen o reemplacen.

**NOTA 4:** Los costos de transporte, cargue, descargue y transporte hasta el comedor de tropa debe ser asumido por el proveedor

- El proveedor debe mantener como condición de entrega copia de los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad sanitaria competente o por personas autorizadas por la autoridad sanitaria; del personal que participa en la manipulación directa o indirecta de los alimentos y que podrán ser solicitados por la entidad. Este personal deberá contar con la dotación requerida para tal fin como: Gorro, Tapabocas, overol y/o uniforme, botas de caucho o botas de material antideslizante, todo en colores claros, durante la ejecución de la operación.
- Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el proveedor.
- El proveedor debe garantizar la conservación y el buen estado de los productos objetos al contrato y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente el mal estado del producto a entregar en cada uno de los Comedores de Tropa relacionados en el lugar de entrega, el proveedor debe asumir por cuenta y riesgo de mismo, el costo del suministro del empaque requerido, (cajas, cintas, zunchos y servicio de distribución), de igual forma se obliga a garantizar que los bienes llegarán a su destino final en las condiciones físicas, químicas y organolépticas, de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad.
- Los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de productor, acondicionador, comercializador o distribuidor, en las condiciones establecidas en las

fichas técnicas, en una única presentación; es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impresa en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas.

- La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables vigentes, así como con los requisitos establecidos en las fichas técnicas
- La Regional Llanos podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, **suscritas y avaladas por las partes**
- El proveedor debe Certificar la accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.
- EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

**Nota 5 : Los productos a suministrar durante la ejecución del presente proceso, deberán ser acordes a los registros sanitarios anexados en la presentación de la oferta inicial, de no ser así se informara al supervisor con el fin de que se adelante el respectivo informe de incumplimiento.**

## ESPACIO EN BLANCO

### ANEXO No. 3

#### LUGARES DE ENTREGA Y CUADRO PRECIOS DE REFERENCIA

#### LUGARES DE ENTREGAS REQUERIDOS PARA EL SUMNISTRO DEL PRESENTE PROCESO

##### LOTE 1 – DEPARTAMENTO DEL CASANARE

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCION                                                   |
|--------------|--------|-----------|-------------------------------------------------------------|
| CASANARE     | YOPAL  | GACAS     | UBICADOS EN EL AEROPUERTO-ALCARAVÁN-BASE AÉREA DEL CASANARE |

##### LOTE 2 – DEPARTAMENTO DE GUAVIARE

| DEPARTAMENTO | CIUDAD                | COMEDORES | DIRECCION                    |
|--------------|-----------------------|-----------|------------------------------|
| GUAVIARE     | SAN JOSE DEL GUAVIARE | BASPC 22  | KM 1 VIA EL RETORNO GUAVIARE |
|              | CALAMAR               | BICAM 24  | KM 1 VIA EL RETORNO GUAVIARE |

##### LOTE 3 – DEPARTAMENTO DE VAUPES MITU

| DEPARTAMENTO | CIUDAD | COMEDORES | DIRECCION |
|--------------|--------|-----------|-----------|
| VAUPES       | MITU   | BIAVA 30  |           |

#### PRECIOS DE REFERENCIA

##### LOTE 1 – DEPARTAMENTO DE CASANARE PROMEDIO TOTAL POR PRODUCTOS

| ÍTEM         | DESCRIPCIÓN                                         | UNIDAD DE MEDIDA | CONTRATO 009-008-2019 + IPC 2019 |
|--------------|-----------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| <b>YOPAL</b> |                                                     |                  |                                  |
| 1            | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML            | UNIDAD           | 822                              |
| 2            | CITRUS PUNCH X 200 ML                               | UNIDAD           | 505                              |
| 3            | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR                    | UNIDAD           | 1.274                            |
| 4            | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR                 | UNIDAD           | 234                              |
| 5            | LECHE LIQUIDA X 200 ML                              | UNIDAD           | 797                              |
| 6            | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML                       | UNIDAD           | 212                              |
| 7            | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG              | KILO             | 637                              |
| 8            | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G                          | KILO             | 8.497                            |
| 9            | YOGURT DE 150 ML X 20                               | UNIDAD           | 884                              |
| 10           | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND            | UNIDAD           | 884                              |
| 11           | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR | UNIDAD           | 1.264                            |

|              |                                                |          |               |
|--------------|------------------------------------------------|----------|---------------|
| 12           | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR | KILO     | 2.656         |
| 13           | YOGURT CON CEREAL X170 GR                      | UNIDAD   | 1.168         |
| 14           | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT                  | PACA X 8 | 32.863        |
| 15           | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML                  | UNIDAD   | 1.391         |
| 16           | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML  | UNIDAD   | 1.391         |
| <b>TOTAL</b> |                                                |          | <b>55.479</b> |

**LOTE 2 –DEPARTAMENTO DE GUAVIARE  
PROMEDIO TOTAL POR PRODUCTOS**

| ÍTEM                      | DESCRIPCIÓN                                                           | UNIDAD DE MEDIDA | CONTRATO 009-008-2019 + IPC 2019 | CONTRATO 009-104-2018 + IPC 2018 | PROMEDIO |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------|
| <b>SAN JOSE - CALAMAR</b> |                                                                       |                  |                                  |                                  |          |
| 1                         | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - <b>SAN JOSE</b>            | UNIDAD           | 493                              | 614                              | 554      |
| 2                         | CITRUS PUNCH X 200 ML - <b>SAN JOSE</b>                               | UNIDAD           | 474                              | 589                              | 532      |
| 3                         | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - <b>SAN JOSE</b>                    | UNIDAD           | 1.044                            | 1.290                            | 1.167    |
| 4                         | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - <b>SAN JOSE</b>                 | UNIDAD           | 252                              | 310                              | 281      |
| 5                         | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>SAN JOSE</b>                              | UNIDAD           | 670                              | 825                              | 748      |
| 6                         | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>SAN JOSE</b>                       | UNIDAD           | 252                              | 310                              | 281      |
| 7                         | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>SAN JOSE</b>              | KILO             | 670                              | 825                              | 748      |
| 8                         | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>SAN JOSE</b>                          | KILO             | 7.536                            | 9.286                            | 8.411    |
| 9                         | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>SAN JOSE</b>                               | UNIDAD           | 744                              | 921                              | 833      |
| 10                        | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>SAN JOSE</b>            | UNIDAD           | 744                              | 921                              | 833      |
| 11                        | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>SAN JOSE</b> | UNIDAD           | 1.095                            | 1.351                            | 1.223    |
| 12                        | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>SAN JOSE</b>      | KILO             | 3.736                            | 4.605                            | 4.171    |
| 13                        | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>SAN JOSE</b>                           | UNIDAD           | 1.295                            | 1.596                            | 1.446    |
| 14                        | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>SAN JOSE</b>                       | PACA X 8         | 31.893                           | 34.049                           | 32.971   |
| 15                        | BEBIDA CARBONATADA PET                                                | UNIDAD           | 895                              | 929                              | 912      |

|              |                                                                      |          |                |                |                |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|----------|----------------|----------------|----------------|
|              | 250 ML - <b>SAN JOSE</b>                                             |          |                |                |                |
| 16           | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>SAN JOSE</b>      | UNIDAD   | 995            | 1.032          | 1.014          |
| 17           | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - <b>CALAMAR</b>            | UNIDAD   | 493            | 614            | 554            |
| 18           | CITRUS PUNCH X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                               | UNIDAD   | 474            | 589            | 532            |
| 19           | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - <b>CALAMAR</b>                    | UNIDAD   | 1.044          | 1.290          | 1.167          |
| 20           | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - <b>CALAMAR</b>                 | UNIDAD   | 252            | 310            | 281            |
| 21           | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                              | UNIDAD   | 670            | 825            | 748            |
| 22           | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>CALAMAR</b>                       | UNIDAD   | 252            | 310            | 281            |
| 23           | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>CALAMAR</b>              | KILO     | 670            | 825            | 748            |
| 24           | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>CALAMAR</b>                          | KILO     | 7.536          | 9.286          | 8.411          |
| 25           | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>CALAMAR</b>                               | UNIDAD   | 744            | 921            | 833            |
| 26           | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>CALAMAR</b>            | UNIDAD   | 744            | 921            | 833            |
| 27           | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>CALAMAR</b> | UNIDAD   | 1.095          | 1.351          | 1.223          |
| 28           | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>CALAMAR</b>      | KILO     | 3.736          | 4.605          | 4.171          |
| 29           | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>CALAMAR</b>                           | UNIDAD   | 1.295          | 1.596          | 1.446          |
| 30           | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>CALAMAR</b>                       | PACA X 8 | 33.818         | 35.958         | 34.888         |
| 31           | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML - <b>CALAMAR</b>                       | UNIDAD   | 942            | 980            | 961            |
| 32           | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>CALAMAR</b>       | UNIDAD   | 1.044          | 1.083          | 1.064          |
| <b>TOTAL</b> |                                                                      |          | <b>107.597</b> | <b>120.917</b> | <b>114.257</b> |

**LOTE 3 – DEPARTAMENTO DE VAUPÉS MITÚ  
PROMEDIO TOTAL POR PRODUCTOS**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CONTRATO 009-008-2019 + IPC 2019 |
|------|-------------|------------------|----------------------------------|
|------|-------------|------------------|----------------------------------|



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



| MITU         |                                                           |          |                |
|--------------|-----------------------------------------------------------|----------|----------------|
| 1            | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML -MITU            | UNIDAD   | 1.264          |
| 2            | CITRUS PUNCH X 200 ML -MITU                               | UNIDAD   | 1.075          |
| 3            | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR -MITU                    | UNIDAD   | 1.643          |
| 4            | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR -MITU                 | UNIDAD   | 478            |
| 5            | LECHE LIQUIDA X 200 ML -MITU                              | UNIDAD   | 1.380          |
| 6            | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML -MITU                       | UNIDAD   | 425            |
| 7            | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG -MITU              | KILO     | 1.062          |
| 8            | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G -MITU                          | KILO     | 13.807         |
| 9            | YOGURT DE 150 ML X 20 -MITU                               | UNIDAD   | 1.516          |
| 10           | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND -MITU            | UNIDAD   | 1.643          |
| 11           | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR -MITU | UNIDAD   | 1.643          |
| 12           | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR -MITU      | KILO     | 6.319          |
| 13           | YOGURT CON CEREAL X170 GR -MITU                           | UNIDAD   | 2.465          |
| 14           | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT -MITU                       | PACA X 8 | 63.197         |
| 15           | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML -MITU                       | UNIDAD   | 2.275          |
| 16           | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML -MITU       | UNIDAD   | 2.401          |
| <b>TOTAL</b> |                                                           |          | <b>102.593</b> |

**NOTA No 1:** EN NINGÚN CASO LA OFERTA PUEDE SUPERAR EL PRECIO PROMEDIO TOTAL, NI EL PRECIO PROMEDIO POR ÍTEM DE CADA ARTÍCULO.

**NOTA No. 2.** LAS ENTREGAS SE REALIZARAN TENIENDO EN CUENTAN LAS NECESIDADES PLANTEADAS EN CADA COMEDOR Y EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS DE 8 AM A 12 AM Y DE 2 PM A 4 PM, NO SE PERMITE ENTREGAR LOS PRODUCTOS EN HORAS DE LA NOCHE.

**NOTA No. 3:** DENTRO DE LA SUBASTA ELECTRÓNICA LOS OFERENTES DEBERÁN HACER SUS LANCES A VALORES UNITARIOS EN ENTERO, SIN DECIMALES.

**NOTA No. 4:** 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.

## ANEXO No. 5 MINUTA DEL CONTRATO

LA PRESENTE MINUTA SE INCLUYE COMO GUÍA PARA LAS PARTES CONTRATANTES, COMO CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO, PERO ESTA MINUTA SERA MODIFICADA O COMPLEMENTADA POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, DE ACUERDO CON EL PLIEGO DE CONDICIONES, ADENDAS, OFERTA DEL ADJUDICATARIO Y LAS CONDICIONES DE LA ADJUDICACIÓN.



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL  
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES  
DIRECCIÓN DE CONTRATOS  
800.117.180-3**



| CONTRATO DE SUMINISTRO No. 009-                |                                                                                  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONTRATANTE</b>                             | AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES                                       |
| <b>NIT No.</b>                                 | 800.117.180-3                                                                    |
| <b>CONTRATISTA</b>                             |                                                                                  |
| <b>NIT No.</b>                                 |                                                                                  |
| <b>REPRESENTANTE LEGAL</b>                     |                                                                                  |
| <b>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</b>                |                                                                                  |
| <b>DIRECCIÓN</b>                               |                                                                                  |
| <b>TELÉFONO</b>                                |                                                                                  |
| <b>E-MAIL</b>                                  |                                                                                  |
| <b>SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA No.</b> | XXXXXXXXXX                                                                       |
| <b>OBJETO DEL CONTRATO</b>                     | "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS COMEDORES DE LA REGIONAL LLANOS ORIENTALES." |
| <b>VALOR</b>                                   | \$ 420.000.000.00                                                                |
| <b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>                      |                                                                                  |
| <b>DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.</b>         |                                                                                  |

Entre los suscritos: XXXXXXXXXXXX, mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con la cédula de ciudadanía número XXXXXXXX expedida en Bogotá, en su calidad de Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos Orientales, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. xx del xx de xxxxx de 2019, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará AGENCIA LOGÍSTICA y por la otra el señor \_\_\_\_\_, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. \_\_\_\_\_, obrando como Representante Legal de la firma \_\_\_\_\_, con NIT No. \_\_\_\_\_ y Matrícula No. \_\_\_\_\_ del ----- de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, quien en lo sucesivo se denominará el CONTRATISTA hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

.....



**REGIONAL LLANOS ORIENTALES** Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



**FORMULARIO No. 1**  
**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Villavicencio Meta.

Señores

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS**

Ciudad

Referencia: **Presentación de propuesta proceso de selección abreviada No. \_\_\_\_\_ de 2019, convocada por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, para la**

---

El suscrito (Los suscritos) \_\_\_\_\_, de conformidad con las condiciones que se estipulan en el pliego de condiciones correspondiente a la contratación citada en el asunto, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el Contrato que llegará a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos del pliego de condiciones y aceptamos su contenido.
4. Que los documentos que integra el pliego de condiciones y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): \_\_\_\_\_ y Documentos \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Aclaraciones \_\_\_\_\_ hechas: \_\_\_\_\_.
5. Que para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato según lo consignado en el pliego de condiciones.
7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Igualmente declaramos que ni yo, ni alguno de los directivos, ni el equipo de trabajo con el que cuento se encuentra incurso en conflicto de interés, y en el evento en que se

presente cualquier circunstancia de ese tipo, solicitaré al jefe de la entidad o su delegado que decida si puedo, o no continuar en el proceso de selección.

9. Que la presente propuesta consta de \_\_\_\_\_ ( ) folios debidamente numerados y rubricados.
10. Que conozco, acepto y me comprometo a cumplir con el plazo, el cual está establecido en el pliego de condiciones.

Según lo establecido en el pliego de condiciones definitivo, adendas, documentos de aclaraciones y todo documento que haga parte integral del presente proceso de contratación

Los suscritos señalan como Dirección Comercial \_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, correo electrónico \_\_\_\_\_ a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

**Nombre completo del proponente:**

Número de Identificación:

Garantía de seriedad de la propuesta No.:

Expedida el

Firma del proponente y/o representante legal: Nombre en letra imprenta:

**ESPACIO EN BLANCO**

**FORMULARIO No. 2**  
**FORMATO APERTURA – CANCELACIÓN**  
**DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF NACIÓN II**

CIUDAD \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_  
DD MM AAAA

Señores

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

Ciudad. -

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura ☐ o Cancelación ☐ en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - **Persona Natural**

Nombre: \_\_\_\_\_ CC. No \_\_\_\_\_

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Departamento: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - **Persona Jurídica**

Razón Social: \_\_\_\_\_ NIT: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_ Departamento: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Nombre Representante Legal: \_\_\_\_\_ C.C. No \_\_\_\_\_

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

**NOTA: LA INFORMACIÓN RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (No. Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACIÓN BANCARIA**

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**

**FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE**



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



### FORMULARIO No. 3 FORMULARIO PARA ACREDITAR INDICADORES PARA EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA.

EL SUSCRITO \_\_\_\_\_ (Nombre del Representante legal)

EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL DE

\_\_\_\_\_, (Razón Social del Proponente)

#### CERTIFICA

1. Resumen de cuentas de Balance General y Estados de Resultados al 31 de diciembre de 2016.

| Cuenta               | Oferente singular                     | Oferente plural                             |                                             |                                             |
|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                      | Oferente (valor en pesos Colombianos) | Participante No.1 (valor pesos Colombianos) | Participante No.2 (valor pesos Colombianos) | Participante No.3 (valor pesos Colombianos) |
| Activo Corriente     |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Activo Total         |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Pasivo Corriente     |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Pasivo Total         |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Utilidad Operacional |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Gastos de interés    |                                       |                                             |                                             |                                             |
| Utilidad Neta        |                                       |                                             |                                             |                                             |

\*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

2. Capacidad Financiera

| Porcentaje de participación     | Oferente individual 100% | Oferente plural              |                              |                              |                          |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Indicador                       | Indicador del Oferente   | (indicar % participación)    | indicar % participación)     | indicar % participación)     | 100% Índice del Oferente |
|                                 |                          | Índice del Participante No.1 | Índice del Participante No.2 | Índice del Participante No.3 |                          |
| Liquidez                        |                          |                              |                              |                              |                          |
| Endeudamiento                   |                          |                              |                              |                              |                          |
| Razón de Cobertura de intereses |                          |                              |                              |                              |                          |

\*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

3. Capacidad Organizacional

| Porcentaje de participación | Oferente individual 100% | Oferente plural |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------|
|-----------------------------|--------------------------|-----------------|



**REGIONAL LLANOS ORIENTALES** Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



| Indicador                        | Indicador del Oferente | (indicar % participación)    | indicar % participación)     | indicar % participación)     | 100% Índice del Oferente |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------|
|                                  |                        | Índice del Participante No.1 | Índice del Participante No.1 | Índice del Participante No.3 |                          |
| Rentabilidad sobre activos       |                        |                              |                              |                              |                          |
| Rentabilidad sobre el patrimonio |                        |                              |                              |                              |                          |

\*Si el oferente es plural más tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

Adjunto al presente certificado están los estados financieros auditados más recientes, con sus notas. Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en los estados financieros y en presente formato es cierta.

Firma Representante Legal del Oferente  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_

Firma Revisor Fiscal      Firma Contador  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_  
Tarjeta Profesional: \_\_\_\_\_

\*Indique si actúa como revisor fiscal o contador

Nota: Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador de cada uno de los miembros del proponente plural debe firmar e incluso sus datos en el presente formato.

**ESPACIO EN BLANCO**

#### FORMULARIO No. 4 PACTO DE CONFIDENCIALIDAD

El suscrito a saber: \_\_\_\_\_, domiciliado en \_\_\_\_\_ identificado con documento de identidad No. \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_, quien obra en \_\_\_\_\_ calidad de \_\_\_\_\_ de la sociedad, \_\_\_\_\_, Cámara de Comercio No \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ firma el siguiente compromiso:

1. El interesado asume el compromiso de reserva, confidencialidad y no revelar la información consultada sobre las especificaciones técnicas del (Ej. Proceso de Contratación, Licitación pública, Selección abreviada, concurso de méritos) No. \_\_\_\_\_ cuyo objeto es \_\_\_\_\_ y no permitir su conocimiento o manejo a terceras personas, por corresponder a especificaciones técnicas que adelanta la Agencia Logística y se requiere para la Defensa y Seguridad de la Nación.
2. El compromiso que a través del presente documento asume el interesado incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del interesado, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos propios de la confidencialidad de la información.  
  
El incumplimiento de las obligaciones de confidencialidad, hará responsable al interesado por los perjuicios o sanciones que la revelación o utilización con propósitos diferentes a la presentación de la oferta.
3. El interesado manifiesta y acepta expresamente que no tiene autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento.

Suscribirá el documento todos los integrantes de la parte proponente, si es plural (consorcio o unión temporal), a través de su representante legal. \_\_\_\_\_

(nombre, numero documento de identificación y la firma del proponente o su representante).

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

El Representante legal o su delegado

Firma

Nombre:

Firma que representa:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

## FORMULARIO No. 5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: \_\_\_\_\_,  
domiciliado en \_\_\_\_\_, identificado con  
\_\_\_\_\_; quien obra en calidad de  
\_\_\_\_\_, que en adelante se  
denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral,  
en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

**PRIMERO:** Que la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993 / Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**SEGUNDO:** Que es interés del **PROponente** apoyar la acción del Estado colombiano, y de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

**TERCERO:** Que siendo del interés del **PROponente** participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente **COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:**

**1.1.** EL **PROponente** se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

- a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;
- b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

**1.2.** EL **PROponente** se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

## CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO



REGIONAL LLANOS ORIENTALES Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



EL **PROPONENTE** asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de

\_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

**EL PROPONENTE:**

Firma \_\_\_\_\_

Nombre:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **PROPONENTE** o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.

ESPACIO EN BLANCO

## FORMULARIO No. 6

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO Y/O FICHAS TÉCNICAS DE CADA PRODUCTO**

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta en documento anexo a este pliego debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de gestionar el compromiso de hacer cumplir con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las entregas en los sitios relacionados en el presente pliego de condiciones, y la Ficha Técnica la cual será verificada por el Comité Técnico aplicando el criterio de **CUMPLE O NO CUMPLE**.

#### LOTE 1 CASANARE

| ÍTEM | EMPAQUE | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /                         | UNIDAD MEDIDA | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|---------|-----------------------------------------------------|---------------|--------|-----------|
| 1    |         | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML            | UNIDAD        |        |           |
| 2    |         | CITRUS PUNCH X 200 ML                               | UNIDAD        |        |           |
| 3    |         | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR                    | UNIDAD        |        |           |
| 4    |         | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR                 | UNIDAD        |        |           |
| 5    |         | LECHE LIQUIDA X 200 ML                              | UNIDAD        |        |           |
| 6    |         | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML                       | UNIDAD        |        |           |
| 7    |         | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG              | KILO          |        |           |
| 8    |         | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G                          | KILO          |        |           |
| 9    |         | YOGURT DE 150 ML X 20                               | UNIDAD        |        |           |
| 10   |         | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND            | UNIDAD        |        |           |
| 11   |         | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR | UNIDAD        |        |           |
| 12   |         | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR      | KILO          |        |           |
| 13   |         | YOGURT CON CEREAL X170 GR                           | UNIDAD        |        |           |
| 14   |         | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT                       | PACA X 8      |        |           |
| 15   |         | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML                       | UNIDAD        |        |           |
| 16   |         | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML       | UNIDAD        |        |           |

#### LOTE 2 GUAVIARE

| DPTO.    | ÍTEM | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /EMPAQUE                  | UNIDAD MEDIDA | CUMPLE | NO CUMPLE |
|----------|------|-----------------------------------------------------|---------------|--------|-----------|
| SAN JOSE | 1    | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - SAN JOSE | UNIDAD        |        |           |
|          | 2    | CITRUS PUNCH X 200 ML - SAN JOSE                    | UNIDAD        |        |           |
|          | 3    | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - SAN JOSE         | UNIDAD        |        |           |
|          | 4    | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - SAN JOSE      | UNIDAD        |        |           |

|                |    |                                                                       |          |  |  |
|----------------|----|-----------------------------------------------------------------------|----------|--|--|
|                | 5  | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>SAN JOSE</b>                              | UNIDAD   |  |  |
|                | 6  | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>SAN JOSE</b>                       | UNIDAD   |  |  |
|                | 7  | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>SAN JOSE</b>              | KILO     |  |  |
|                | 8  | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>SAN JOSE</b>                          | KILO     |  |  |
|                | 9  | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>SAN JOSE</b>                               | UNIDAD   |  |  |
|                | 10 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>SAN JOSE</b>            | UNIDAD   |  |  |
|                | 11 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>SAN JOSE</b> | UNIDAD   |  |  |
|                | 12 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>SAN JOSE</b>      | KILO     |  |  |
|                | 13 | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>SAN JOSE</b>                           | UNIDAD   |  |  |
|                | 14 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>SAN JOSE</b>                       | PACA X 8 |  |  |
|                | 15 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML - <b>SAN JOSE</b>                       | UNIDAD   |  |  |
|                | 16 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>SAN JOSE</b>       | UNIDAD   |  |  |
| <b>CALAMAR</b> | 17 | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML - <b>CALAMAR</b>             | UNIDAD   |  |  |
|                | 18 | CITRUS PUNCH X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                                | UNIDAD   |  |  |
|                | 19 | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR - <b>CALAMAR</b>                     | UNIDAD   |  |  |
|                | 20 | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR - <b>CALAMAR</b>                  | UNIDAD   |  |  |
|                | 21 | LECHE LIQUIDA X 200 ML - <b>CALAMAR</b>                               | UNIDAD   |  |  |
|                | 22 | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML - <b>CALAMAR</b>                        | UNIDAD   |  |  |
|                | 23 | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG - <b>CALAMAR</b>               | KILO     |  |  |
|                | 24 | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G - <b>CALAMAR</b>                           | KILO     |  |  |
|                | 25 | YOGURT DE 150 ML X 20 - <b>CALAMAR</b>                                | UNIDAD   |  |  |
|                | 26 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND - <b>CALAMAR</b>             | UNIDAD   |  |  |
|                | 27 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR - <b>CALAMAR</b>  | UNIDAD   |  |  |
|                | 28 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR - <b>CALAMAR</b>       | KILO     |  |  |
|                | 29 | YOGURT CON CEREAL X170 GR - <b>CALAMAR</b>                            | UNIDAD   |  |  |
|                | 30 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT - <b>CALAMAR</b>                        | PACA X 8 |  |  |
|                | 31 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML - <b>CALAMAR</b>                        | UNIDAD   |  |  |
|                | 32 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML - <b>CALAMAR</b>        | UNIDAD   |  |  |

### LOTE 3 VAUPÉS MITÚ

| ÍTEM | EMPAQUE | DESCRIPCIÓN /PRESENTACIÓN /              | UNIDAD MEDIDA | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|---------|------------------------------------------|---------------|--------|-----------|
| 1    |         | REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADA DE 200 ML | UNIDAD        |        |           |
| 2    |         | CITRUS PUNCH X 200 ML                    | UNIDAD        |        |           |
| 3    |         | CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR         | UNIDAD        |        |           |
| 4    |         | BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA X 41 GR      | UNIDAD        |        |           |
| 5    |         | LECHE LIQUIDA X 200 ML                   | UNIDAD        |        |           |

|    |                                                     |          |  |  |
|----|-----------------------------------------------------|----------|--|--|
| 6  | BOLSA DE AGUA POTABLE X 200ML                       | UNIDAD   |  |  |
| 7  | HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 KG              | KILO     |  |  |
| 8  | QUESO DOBLE CREMA X 1000 G                          | KILO     |  |  |
| 9  | YOGURT DE 150 ML X 20                               | UNIDAD   |  |  |
| 10 | AVENA NATURAL LIQUIDA DE 200 ML X 20 UND            | UNIDAD   |  |  |
| 11 | SÁNDWICH DE PAN, QUESO DOBLE CREMA Y JAMON X 120 GR | UNIDAD   |  |  |
| 12 | PULPA AZUCARA DE FRUTA PASTEURIZADA DE 1000 GR      | KILO     |  |  |
| 13 | YOGURT CON CEREAL X170 GR                           | UNIDAD   |  |  |
| 14 | BEBIDA CARBONATADA PET 2.5 LT                       | PACA X 8 |  |  |
| 15 | BEBIDA CARBONATADA PET 250 ML                       | UNIDAD   |  |  |
| 16 | BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA PET 200 ML       | UNIDAD   |  |  |

| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO - REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CUMPLE</b> | <b>NO CUMPLE</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| El oferente deberá allegar el <b>ACTA COMPLETA o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO</b> (CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO) del establecimiento de comercio sea productor o comercializador el oferente, expedido por la entidad competente, QUE NO SUPERE LOS DOCE (12) MESES, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. |               |                  |
| <b>REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA</b><br><br>Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato, según corresponda de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 y la clasificación de alimentos contemplados en la resolución 719 del 2015 de los productos que hacen parte del presente proceso.                                |               |                  |
| - <b>RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b><br><br>En cumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos Personal manipulador de alimentos, se requiere:<br><br>El oferente debe presentar de mínimo dos (02) personas, con                                                                                            |               |                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>certificación médica vigente y/o carné de manipulación de alimentos expedidos por una institución acreditada, no mayor a 12 (doce) meses, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (artículo 11) con resultado <b>APTO PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| <p><b>- VEHÍCULOS DE TRANSPORTE</b></p> <p>El oferente debe anexar de mínimo dos (2) vehículos, copia del <b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA</b> o concepto técnico <b>FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO</b> vigente, expedida por la Autoridad competente <b>QUE NO SUPERE DOCE MESES</b>, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos con fecha de expedición no superior a un año:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia de la tarjeta de propiedad</li> <li>• SOAT</li> <li>• Revisión tecno mecánica</li> </ul> <p>A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29</p> <p><b>NOTA:</b> Cuando el vehículo no sea de propiedad del Oferente, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente el vínculo comercial, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA, que será con este o estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente</p> |  |  |
| <p><b>- FICHAS TÉCNICAS</b></p> <p>El oferente sea productor o comercializador deberá allegar el formulario de Fichas técnicas debidamente firmado, presentado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares donde avala que las fichas técnicas de los productos a ofertar cumplen con las fichas técnicas exigidas por la entidad</p> <p><b>NOTA 1:</b> La Agencia Logística regional Llanos Orientales 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| <b>NOTA 2:</b> Para el caso del <b>CONO DE HELADO DE LECHE X 100 GR</b> ; el oferente deberá allegar una certificación en donde se compromete a garantizar la conservación de las características organolépticas y técnicas del producto hasta la entrega del consumidor final en los comedores de tropa durante toda la ejecución del contrato en los horarios establecidos por las unidades militares. |  |  |

**NOTA 1:** EL OFERENTE DEBERÁ TENER EN CUENTA A AL FIRMA DEL PRESENTE FORMULARIO, LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES QUE SERÁN PARTE DEL CONTRATO Y SU RESPECTIVA EJECUCIÓN.

**NOTA 2:** EL OFERENTE DEBERÁ INDICAR O MACAR DENTRO DE LA CASILLA, SI CUMPLE O NO CUMPLE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A OFERTAR.

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**

FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

**ESPACIO EN BLANCO**

## FORMULARIO 7 FICHAS TÉCNICAS

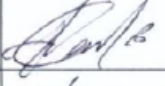
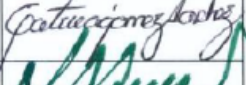
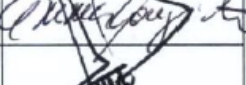
EL OFERENTE ACEPTA DAR CUMPLIMIENTO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES FICHAS TÉCNICAS.

| PRODUCTO / NOMBRE                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | AVENA NATURAL LIQUIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|------------|------------------|---------------|-----------------------------------------------|--------------------|--------|------------------------------------------|-----|----|------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------|-----|-----|------------------------------------------------------------------|------|--|
| REQUISITOS GENERALES                                             | Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200000080                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Clasificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Bebida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Descripción del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| REQUISITOS ESPECIFICOS                                           | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>PARÁMETRO MÍNIMO</th></tr><tr><td>Proteína (gr)</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>27</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>150</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |        | COMPONENTE | PARÁMETRO MÍNIMO | Proteína (gr) | 4,5                                           | Carbohidratos (gr) | 27     | Calorías (Kcal)                          | 150 |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPONENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PARÁMETRO MÍNIMO |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Proteína (gr)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4,5              |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Carbohidratos (gr)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 27                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Calorías (Kcal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³</td><td>30.000</td><td>50.000</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³</td><td>20</td><td>93</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³</td><td>&lt;3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³</td><td>200</td><td>500</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³</td><td>&lt;100</td><td></td></tr></table> |                  |        | PARÁMETROS | MÍNIMO           | MÁXIMO        | Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³ | 30.000             | 50.000 | NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³ | 20  | 93 | NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³ | <3 | - | Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³ | 200 | 500 | Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³ | <100 |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | MÍNIMO           | MÁXIMO |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 30.000           | 50.000 |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 93               |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³                     | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³ | <100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Requisitos Nutricionales                                         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Otras características del producto                               | El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Contenido                                                        | Debe tener un contenido neto de 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| Requisitos Normativos                                            | Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
| EMPAQUE Y ROTULADO                                               | Presentación del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Paquete por 6 o 12 unidades de producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |
|                                                                  | Condiciones de Transporte y Almacenamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.                      |                  |        |            |                  |               |                                               |                    |        |                                          |     |    |                                          |    |   |                                              |     |     |                                                                  |      |  |

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

|                                          |                     |
|------------------------------------------|---------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>OCTUBRE 2017</b> |
|------------------------------------------|---------------------|

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

|                | <b>CARGO</b>                                  | <b>NOMBRE</b>                            | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>                                                                          |
|----------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Microbióloga con énfasis en Alimentos         | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido  | 0 5 OCT 2017 |    |
| <b>Revisó</b>  | Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas | PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez        | 0 5 OCT 2017 |   |
|                | Director Cadena Suministros                   | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 0 5 OCT 2017 |  |
|                | Directora de Contratación                     | Abogada Emma Gonzalez Arboleda           | 0 5 OCT 2017 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Subdirector General                           | Coronel Juan Vargas Barreto              | 0 5 OCT 2017 |  |

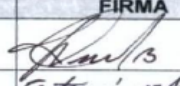
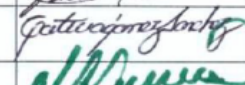
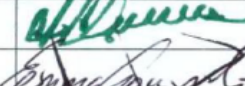
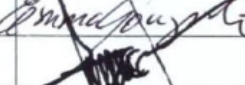
| PRODUCTO / NOMBRE                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BOCADILLO DE GUAYABA                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |            |        |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|--------|
| REQUISITOS GENERALES               | Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 34496 / 200000110<br>34497 / 200000106<br>38264 / 200000107<br>6317 / 200000108<br>2249 / 200000103                                                                                                                                                                                                                |      |            |        |
|                                    | Clasificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dulce                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |            |        |
|                                    | Descripción del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.                                                        |      |            |        |
| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pulpa de guayaba y azúcares.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |            |        |
|                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:                                                                                                                                                                                                               |      |            |        |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      | PARÁMETROS |        |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      | MÍNIMO     | MÁXIMO |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C                                                                                                                                                                                                                                                                |      | 75         | -      |
|                                    | pH a 20°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3,4  | -          |        |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:                                                                                                                                                                                                               |      |            |        |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      | N          | m      |
| Recuento de Mohos y Levaduras / g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1000 | 2000       | 1      |
| Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |            |        |
| Otras características del producto | El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |            |        |
| Contenido                          | SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr<br>SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr<br>SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr<br>SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr<br>SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |            |        |
| Requisitos Normativos              | Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |            |        |
| EMPAQUE Y ROTULADO                 | Presentación del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades<br>SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades<br>SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades<br>SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades<br>SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 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   | SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo.<br>SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel. |
|  | Rotulado  | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Vida Útil | Mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

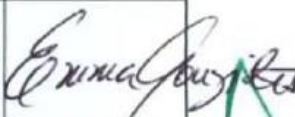
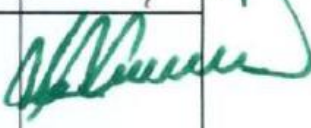
|                                          |                   |
|------------------------------------------|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>JUNIO 2017</b> |
|------------------------------------------|-------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                          | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                          | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3                          | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4                          | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.<br>Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto.<br>Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial.<br>Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje.<br>Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.                                                                                                                                                                                     |

|                | CARGO                                         | NOMBRE                                   | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Microbióloga con énfasis en Alimentos         | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido  | 01 JUN 2017 |  |
| <b>Revisó</b>  | Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas | PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez        | 01 JUN 2017 |  |
|                | Director Cadena Suministros                   | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 01 JUN 2017 |  |
|                | Directora de Contratación                     | Abogada Emma Gonzalez Arboleda           | 01 JUN 2017 |  |
| <b>Aprobó</b>  | Subdirector General                           | Coronel Juan Vargas Barreto              | 01 JUN 2017 |  |

|  |        | <b>PROCESO</b><br><b>GESTION DE LA CONTRATACION</b><br><b>PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------|-----|-----|--------------------------------------------|-----|-------|--------------------------|-------|-----------------------------|---------------------------------|------|---|------------|-------------------------------------|---|-----------|----------|---|-------------------------------------|--------|-------|------------------------------------------|------|-----------------------------------|-----------------------|--------|--------|-----------------------|--------|--------|
| <b>SUBPROCESO</b><br><b>TITULO</b>                                                |        | <b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>CODIGO</b><br><b>F81-PGN-883</b>                                               |        | <b>VERSION</b><br><b>3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          | <b>FECHA VERSION</b><br><b>01/11/2015</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>Pag. 1 de 1</b>                                                                  |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Producto/Nombre</b>                                                            |        | <b>LECHE ENTERA LIQUIDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b>                                                       |        | <b>Código SIC/SAP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          | 33895 - 200000403<br>36350                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Clasificación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          | Lacteo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Descripción del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          | La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a un temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                                                     |        | <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          | Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Requisitos Fisicoquímicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          | El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15°C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.033</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Indice Crioscopico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> |  |                                                                                     |   | Parametro | Min | Max | Grasa %m/v                                 | 3.0 |       | Extracto Seco Total %m/m | 11.20 |                             | Extracto Seco desengrasado %m/m | 8.20 |   | Peroxidasa | Negativo                            |   | Fosfatasa | Negativo |   | Densidad 15 / 15°C g/ml             | 1.0295 | 1.033 | Acidez expresado como ácido láctico %m/v | 0.13 | 0.17                              | Indice Crioscopico °C | -0.540 | -0.510 | Indice Crioscopico °H | -0.560 | -0.530 |
|                                                                                   |        | Parametro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Min      | Max                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | Grasa %m/v                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3.0      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | Extracto Seco Total %m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 11.20    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | Extracto Seco desengrasado %m/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8.20     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | Peroxidasa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Negativo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | Fosfatasa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Negativo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Densidad 15 / 15°C g/ml                                                           | 1.0295 | 1.033                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Acidez expresado como ácido láctico %m/v                                          | 0.13   | 0.17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Indice Crioscopico °C                                                             | -0.540 | -0.510                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Indice Crioscopico °H                                                             | -0.560 | -0.530                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Requisitos Microbiológicos</b>                                                 |        | El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:<br><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 Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>&lt;1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará &lt;3.</p> |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | REQUISITO                                                                           | n | m         | M   | C   | Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml | 3   | 1.000 | 10.000                   | 1     | Recuento Coliformes, UFC/ml | 3                               | <1   | - | 0          | Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml | 3 | <1        | -        | 0 | Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml | 3      | <1    | -                                        | 0    | Recuento Esporas aerobias, UFC/ml | 3                     | <1     | -      | 0                     |        |        |
| REQUISITO                                                                         | n      | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | M        | C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml                                        | 3      | 1.000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10.000   | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Recuento Coliformes, UFC/ml                                                       | 3      | <1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml                                               | 3      | <1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml                                               | 3      | <1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| Recuento Esporas aerobias, UFC/ml                                                 | 3      | <1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Requisitos Nutricionales</b>                                                   |        | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Otras características del Producto</b>                                         |        | Prueba de esterilidad comercial: Despues de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.<br>Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm.<br>Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Contenido</b>                                                                  |        | SIC 33895 - SAP 200000403 el producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml<br>SIC 36350 el producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>Requisitos Normativos</b>                                                      |        | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>                                                         |        | <b>Presentación del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          | El producto debe venir en bolsa de grado alimenticio. Deberá entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura.<br>El personal debe contar con la dotación completa.<br>Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Empaque</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          | El producto debe ser envasado en bolsa en condiciones asépticas, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Rotulado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
|                                                                                   |        | <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          | El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>                    |        | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          | <b>MARZO DE 2017</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                     |   |           |     |     |                                            |     |       |                          |       |                             |                                 |      |   |            |                                     |   |           |          |   |                                     |        |       |                                          |      |                                   |                       |        |        |                       |        |        |

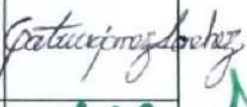
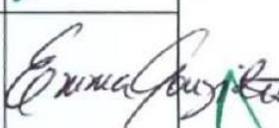
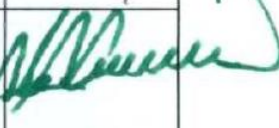
| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                 |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                        |
| 2                          | Adición de presentaciones y generacion de nuevos SIC.                                                                                                                                                                  |
| 3                          | Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Util. |

|         | CARGO                                                                             | NOMBRE                                    | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Microbióloga con énfasis en Alimentos                                             | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido   | 22 MAR 2017 |    |
| Revisó  | Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)              | Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez          | 22 MAR 2017 |    |
|         | Director Cadena Suministros                                                       | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 MAR 2017 |   |
|         | Directora de Contratación                                                         | Abogada Emma Gonzalez Arboleda            | 22 MAR 2017 |  |
| Aprobó  | Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 MAR 2017 |  |

|                                                                                   |                                     |                                                               |                                           |                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                     | <b>PROCESO</b><br><b>GESTION DE LA CONTRATACIÓN</b>           |                                           |  |  |
| <b>SUBPROCESO</b><br><b>PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES</b>                    |                                     | <b>TITULO</b><br><b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS</b> |                                           |                                                                                     |  |
| <b>CODIGO</b><br><b>F01-PGN-S03</b>                                               | <b>CODIGO</b><br><b>F01-PGN-S03</b> | <b>VERSION</b><br><b>3</b>                                    | <b>FECHA VERSION</b><br><b>01/11/2015</b> | <b>Pág. 1 de 1</b>                                                                  |  |

| <b>Producto/Nombre</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|-----|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----------|---|--------------------------------------------|---|-----|-----|---|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b>                                    | <b>Código SIC / SAP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 36059 / 200000609<br>33149<br>33923                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Clasificación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Pulpas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Descripción del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa debiera ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído.                                                                                                                                      |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                                  | <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Requisitos Físicoquímicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)</td> <td>40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %</td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Min | Máx | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix) | 40                                                |   | Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como % | 60  |   | Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como % |   | 40  | pH a 20°C |   | 4                                          |   |     |     |   |
|                                                                | Parámetro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Máx       |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40        |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | pH a 20°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4         |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>Requisitos Microbiológicos</b>                              | <p>El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>800</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | N         | m   | M   | C                                                           | Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml | 5 | 500                                                           | 800 | 1 | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml                       | 5 | <10 | -         | 0 | Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml | 5 | 100 | 200 | 1 |
| REQUISITOS                                                     | N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | M         | C   |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g o ml              | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 800       | 1   |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC /g o ml              | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -         | 0   |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC /g o ml                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200       | 1   |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>Requisitos Nutricionales</b>                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>Otras características del Producto</b>                      | Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Arbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuya, Mora, Guanabana, entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>Contenido</b>                                               | El producto debe tener:<br>SIC 36059 / SAP 200000609 un peso neto mínimo de 1000 gramos<br>SIC 33149 un peso neto mínimo de 4000 gramos<br>SIC 33923 un peso neto mínimo de 4000 mililitros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>Requisitos Normativos</b>                                   | El producto debe cumplir con la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>                                      | <b>Presentación del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El producto deberá garantizar la inocuidad del producto:<br>SIC 36059 / SAP 200000609 bolsa por 1000 gramos<br>SIC 33149 bolsa por 4000 gramos<br>SIC 33923 garrafa por 4000 mililitros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Empaque</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe ser embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.<br>SIC 36059 / SAP 200000609 y SIC 33149 debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.<br>SIC 33923 debe empacarse en garrafa plástica de polietileno de alta densidad de primer uso grado alimentario.                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Rotulado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
|                                                                | <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo 15 días después de su fecha de fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para la planta de procesamiento y/o transformación, expedido por la autoridad sanitaria competente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>MARZO DE 2017</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |     |                                                             |                                                   |   |                                                               |     |   |                                                                         |   |     |           |   |                                            |   |     |     |   |

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                           |
| 1                          | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                          | Se actualiza la ficha en el nuevo formato y se unifican las presentaciones. Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo a la Resolución No.003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. |
| 3                          |                                                                                                                                                                                                                                  |

|         | CARGO                                                                             | NOMBRE                                    | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Microbióloga con énfasis en Alimentos                                             | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido   | 22 MAR 2017 |    |
| Revisó  | Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)              | Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez          | 22 MAR 2017 |    |
|         | Director Cadena Suministros                                                       | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 MAR 2017 |    |
|         | Directora de Contratación                                                         | Abogada Emma Gonzalez Arboleda            | 22 MAR 2017 |   |
| Aprobó  | Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 MAR 2017 |  |

| PROCESO                                                                                                                                                                                      |                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                    |    |               |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|------|
| GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS                                                                                                                                                |                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                    |    |               |      |
| <br><b>AGENCIA LOGISTICA</b><br><b>FUERZAS MILITARES</b><br><small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> | SUBPROCESO<br>PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A<br>COMPRAS CENTRALIZADAS |  | Código: GAB-PSC-FO-02                                                                                                                                                                              |    |               |      |
|                                                                                                                                                                                              | TITULO<br>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br>ALIMENTOS                  |  | Versión: No. 1                                                                                                                                                                                     |    | Página 1 de 2 |      |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                   |  | Fecha:                                                                                                                                                                                             | 10 | 04            | 2017 |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                   |  | <br>Grupo Social y Empresarial<br>de la Defensa<br><small>El desarrollo humano, para ganar las guerras.</small> |    |               |      |

| PRODUCTO / NOMBRE | REFresco DE FRUTA PASTEURIZADO |
|-------------------|--------------------------------|
|-------------------|--------------------------------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | 36229 / 300000007                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Clasificación            | 33148 / 300000008                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Descripción del Producto | Bebida<br>Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario. |

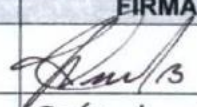
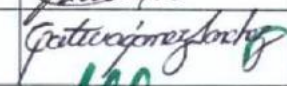
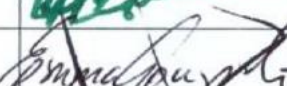
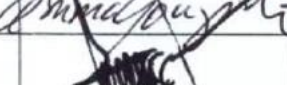
| REQUISITOS ESPECIFICOS                              | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|--|------------|------------|---|---|--------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------------------------------|---|----------------------------------------------------|-----|---|---------------------------------------------|---|----|-----|
|                                                     | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th></th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)</td><td>—</td><td>13</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0,2</td><td>—</td></tr></table>                                             |        |   |  | REQUISITO  | PARÁMETROS |   |   | MÍNIMO | MÁXIMO                                              | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix) | —   | 13  | pH a 20°C | —                                     | 4 | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % | 0,2 | — |                                             |   |    |     |
|                                                     | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PARÁMETROS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MÍNIMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | MÁXIMO |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|                                                     | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)                                                                                                                                                                                                                                                            | —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13     |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|                                                     | pH a 20°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4      |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|                                                     | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | —      |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
|                                                     | Requisitos Microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                             | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml</td><td>5</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml</td><td>5</td><td>&lt;10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></table> |        |   |  | PARÁMETROS | N          | m | M | C      | Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml | 5                                                           | 100 | 300 | 1         | Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml | 5 | <10                                                | —   | 0 | Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml | 5 | 10 | 100 |
| PARÁMETROS                                          | N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | M      | C |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300    | 1 |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Recuento <i>E. coli</i> ufc / gr o ml               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | —      | 0 |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100    | 1 |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Requisitos Nutricionales                            | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Otras características del producto                  | El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Contenido                                           | SIC 36229 / CDS 300000007 Refresco de Fruta x 150 ml<br>SIC 33148 / CDS 300000008 Refresco de Fruta x 200 ml                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |
| Requisitos Normativos                               | Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |   |  |            |            |   |   |        |                                                     |                                                             |     |     |           |                                       |   |                                                    |     |   |                                             |   |    |     |

|                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto                  | El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                    | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C. |
|                    | Empaque                                    | El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                |           |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | Rotulado  | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.               |
|                                                                | Vida Útil | Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación. |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> |           | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.                                                         |

|                                          |                   |
|------------------------------------------|-------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b> | <b>JUNIO 2017</b> |
|------------------------------------------|-------------------|

| <b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>                    | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                 | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2                                 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.<br>Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto.<br>Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013.<br>Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento.<br>Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga.<br>Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado. |

|                | <b>CARGO</b>                                  | <b>NOMBRE</b>                            | <b>FECHA</b> | <b>FIRMA</b>                                                                          |
|----------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Microbióloga con énfasis en Alimentos         | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido  | 01 JUN 2017  |    |
| <b>Revisó</b>  | Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas | PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez        | 01 JUN 2017  |   |
|                | Director Cadena Suministros                   | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 01 JUN 2017  |  |
|                | Directora de Contratación                     | Abogada Emma Gonzalez Arboleda           | 01 JUN 2017  |  |
| <b>Aprobó</b>  | Subdirector General                           | Coronel Juan Vargas Barreto              | 01 JUN 2017  |  |

| 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                                                                       | 03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01/09/2010    |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Producto/Nombre                                                                   | SIC 4650 QUESO DOBLE CREMA x 2500 g<br>SIC 30685 QUESO DOBLE CREMA x 1000 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Género                                                                            | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Variedad                                                                          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Grado de Madurez                                                                  | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Nombre Genérico                                                                   | QUESO DOBLE CREMA BLOQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Descripción del Producto                                                          | El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fósforo y vitaminas A, D y B2. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Ingredientes                                                                      | Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio y sal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Requisitos Físicoquímicos                                                         | Humedad: 40% mínimo y 55% máximo<br>Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Requisitos Nutricionales                                                          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Otras características del producto                                                | <p>El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Color: blanco crema.</p> <p>Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p> <p>Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>3.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> |               |                 |                                                                                     |  | n | m | M | c | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <100 | - | 0 | Hongos y Levaduras/g | 3 | 100 | 500 | 1 |  | n | m | M | c | Estafilococos coagulasa positivos/g | 3 | 1.000 | 3.000 | 1 | Salmonella/25g | 3 | 0 | - | 0 |
|                                                                                   | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | m             | M               | c                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| NMP Coliformes fecales/g                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <100          | -               | 0                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Hongos y Levaduras/g                                                              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100           | 500             | 1                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
|                                                                                   | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | m             | M               | c                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Estafilococos coagulasa positivos/g                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1.000         | 3.000           | 1                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Salmonella/25g                                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0             | -               | 0                                                                                   |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Contenido                                                                         | El SIC 4650 debe tener un peso neto de 2500 gramos.<br>El SIC 30685 debe tener un peso neto de 1000 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Presentación                                                                      | El producto puede ser en bloque.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Empaque                                                                           | El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Rotulado                                                                          | El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Vida Útil                                                                         | Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 20 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Condiciones de Embalaje                                                           | Se debe embalar en canastilla de plástico limpia y desinfectada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Condiciones de Transporte                                                         | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.<br>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| Requisitos Normativos                                                             | El producto debe cumplir con Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307, 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: - <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.</p> <p>- <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |                 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | 26/12/2012      |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | COD LMFT - 6215 |                                                                                     |  |   |   |   |   |                          |   |      |   |   |                      |   |     |     |   |  |   |   |   |   |                                     |   |       |       |   |                |   |   |   |   |

|                                                                                   |                                 |               |             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|-------------|--|
| PROCESO                                                                           |                                 |               |             |  |
| GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO                                       |                                 |               |             |  |
|  | SUBPROCESO                      |               |             |  |
|                                                                                   | 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 33134 YOGURT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Género                                                       | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Variedad                                                     | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Grado de Madurez                                             | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nombre Genérico                                              | Yogurt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Descripción del Producto                                     | Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación.                                                                                                                                                             |
| Ingredientes                                                 | Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizante y colorante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Requisitos Fisicoquímicos                                    | Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Requisitos Nutricionales                                     | Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 198, Artículo 13.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Otras características del producto                           | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Contenido                                                    | El producto debe tener un peso neto mínimo de 150 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Presentación                                                 | Canastilla x 20 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Empaque                                                      | Producto debe estar empacado en bolsa de estructura en polipropileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rotulado                                                     | El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Vida Útil                                                    | El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Condiciones de Embalaje                                      | En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Condiciones de Transporte                                    | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.                                                                                                                         |
| Requisitos Normativos                                        | Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Requisito Específico                                         | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | El proveedor debe estar certificado con:<br>- <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.<br>- <b>Certificado favorable vigente</b> en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. |
| FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009 COD LMFT - 249  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---------|------------------------|
| 1       | Version inicial.       |

#### RESUMEN DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---------|------------------------|
| 1       | Version Inicial.       |

|         | CARGO             | NOMBRE                   | FECHA    | FIRMA                                                                                 |
|---------|-------------------|--------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Coord. Cal.       | Ing. Mauricio Alborno M. | 01.08.09 |  |
| Revisó  | G. Abastecimiento | Eco. Martha Garzón       | 03.09.09 |  |
| Aprobó  | D.C.S             | Comité Técnico           | 07.09.09 |  |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 03                     | 01/09/2010    |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Producto/Nombre                                                                   | SIC 34592 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 200 ml<br>SIC 34593 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 250 ml<br>SIC 34594 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 300 ml<br>SIC 34595 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 350 ml<br>SIC 34596 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 600 ml<br>SIC 34597 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 5000 ml<br>SIC 37828 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 360 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Género                                                                            | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Variedad                                                                          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Grado de Madurez                                                                  | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Nombre Generico                                                                   | AGUA POTABLE TRATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Descripcion del Producto                                                          | El agua potable tratada es el producto que obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquimicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtencion del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquimicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltracion, cloración, ozinacion, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este articulo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes.                                                                                                                                                                                                                                  |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Ingredientes                                                                      | Agua Potable tratada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Requisitos Fisicoquimicos                                                         | El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquimicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la Derroque, modifique o adicione, entre los que podemos citar: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelometricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Solidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                          |                        |               |                                                                                     | Características | Expresadas en | Valor máximo permitido | Color | Unidades Platino Cobalto UPC | 15                     | Olor y sabor |   | Inobjetable | Turbiedad | Unidades Nefelometricas | 2 | Solidos totales | Mg/L     | 200 | pH                        |   | 6.5-9.0 |          |   |
| Características                                                                   | Expresadas en                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Valor máximo permitido |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Color                                                                             | Unidades Platino Cobalto UPC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 15                     |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Olor y sabor                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Inobjetable            |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Turbiedad                                                                         | Unidades Nefelometricas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2                      |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Solidos totales                                                                   | Mg/L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200                    |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| pH                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6.5-9.0                |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Requisitos Nutricionales                                                          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Otras características del producto                                                | El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiologicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt; 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt;2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>&lt;2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> |                        |               |                                                                                     |                 | n             | M                      | M     | c                            | NMP Coliformes Totales | 3            | - | < 2/100ml   | 0         | NMP Coliformes Fecales  | 3 | -               | <2/100ml | 0   | NMP Pseudomona aeruginosa | 3 | -       | <2/100ml | 0 |
|                                                                                   | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | M                      | M             | c                                                                                   |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| NMP Coliformes Totales                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                      | < 2/100ml     | 0                                                                                   |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| NMP Coliformes Fecales                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                      | <2/100ml      | 0                                                                                   |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| NMP Pseudomona aeruginosa                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                      | <2/100ml      | 0                                                                                   |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Contenido                                                                         | SIC 34592 debe tener un contenido neto de 200 ml<br>SIC 34593 debe tener un contenido neto de 250 ml<br>SIC 34594 debe tener un contenido neto de 300 ml<br>SIC 34595 debe tener un contenido neto de 350 ml<br>SIC 34596 debe tener un contenido neto de 600 ml<br>SIC 34597 debe tener un contenido neto de 5000 ml<br>SIC 37828 debe tener un contenido neto de 360 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |
| Presentacion                                                                      | El producto debiera ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |               |                                                                                     |                 |               |                        |       |                              |                        |              |   |             |           |                         |   |                 |          |     |                           |   |         |          |   |

| 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                                                  | 03                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 01/09/2010                                       |             |       |
| <b>Producto/Nombre</b>                                       | SIC 34576 HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X 5 Kg<br>SIC 34577 HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE X 5 Kg<br>SIC 34578 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 5 Kg<br>SIC 34579 HIELO EN ESCAMAS DE AGUA POTABLE X 5 Kg<br>SIC 34580 HIELO FRAPPE DE AGUA POTABLE X 5 Kg<br>SIC 38855 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X 15 Kg |                                                  |             |       |
| Género                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Variedad                                                     | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Grado de Madurez                                             | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Nombre Genérico                                              | HIELO DE AGUA POTABLE                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |             |       |
| Descripción del Producto                                     | Producto congelado obtenido a partir de Agua Potable libre de cualquier tipo de contaminación.                                                                                                                                                                                                                 |                                                  |             |       |
| Ingredientes                                                 | Agua Potable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |             |       |
| Requisitos Físicoquímicos                                    | El producto debe cumplir con los requisitos Físicoquímicos contenidos en el Decreto 475 DE 1998 o aquel que lo Derroge, modifique o adicione.                                                                                                                                                                  |                                                  |             |       |
| Requisitos Nutricionales                                     | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Otras características del producto                           | En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físicoquímicas iguales o mejores a las del agua potable.                                                                                 |                                                  |             |       |
| Contenido                                                    | Los SIC 34576,34577,34578,34579,34580 debe tener un peso neto de 5 Kg.<br>El SIC 38855 debe tener un peso neto de 15 Kg.                                                                                                                                                                                       |                                                  |             |       |
| Presentación                                                 | El producto deberá entregarse en bolsa x 5 kg. en la presentación solicitada, para el caso de los cubos los mismos deberán estar completos y ser homogéneos.                                                                                                                                                   |                                                  |             |       |
| Empaque                                                      | El producto deberá empacarse en Bolsa de Polietileno de baja densidad, de primer uso y de grado alimentario.                                                                                                                                                                                                   |                                                  |             |       |
| Rotulado                                                     | El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.                                                                                                       |                                                  |             |       |
| Vida Útil                                                    | El producto debe tener una vida útil mínima de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                  |             |       |
| Condiciones de Embalaje                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Condiciones de Transporte                                    | Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.                                                                                                                                                                                                         |                                                  |             |       |
| Requisitos Normativos                                        | Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 o aquellas normas que las deroguen, modifiquen o adicionen.                                                                                                                                                                                                      |                                                  |             |       |
| Requisito Específico                                         | El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y físicoquímicos establecidos dentro de la Resolución 2115 de 2007.                                                                                                                                                                              |                                                  |             |       |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor | Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.                                                                                                        |                                                  |             |       |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25/11/2014 COD LMFT - 60                         |             |       |
| VERSIÓN                                                      | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                  |             |       |
| 1                                                            | Versión inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                  |             |       |
| 2                                                            | Adición de presentación por 15 Kg, ajuste normativa agua potable Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007                                                                                                                                                                                                 |                                                  |             |       |
|                                                              | CARGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | NOMBRE                                           | FECHA       | FIRMA |
| Elaboró                                                      | Profesional de Defensa                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ing. Esp. Carolina Velandia T.                   | 25/11/2014  |       |
| Revisó                                                       | Coordinador Nacional de Comedores de Tropa.                                                                                                                                                                                                                                                                    | TC (r) Jesus Antonio Castro                      | 25/11/2014  |       |
|                                                              | Director Cadena de Suministros                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Cr ( r ) Jose Leonidas Espitia Duarte            | 25/11/2014  |       |
| Aprobó                                                       | Subdirector General ALFM                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Capitán de Navío Rafael Antonio Llinas Hernandez | 25/11/2014  |       |

"Trabajamos con orgullo para los Heroes de Colombia"

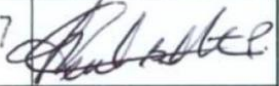
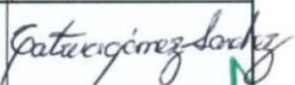
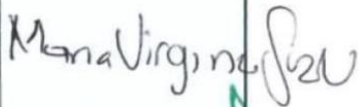
| <b>PROCESO</b>                                                             |                      | <b>GESTION DE LA CONTRATACION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |                    |  |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|----------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|------|---|-----------------------------------------|---|---|----|---|-----------------------------------------|---|----|---|---|-------------------------------------------------------------------|---|-----|---|---|-------------------------------------------------|---|-----|-----|---|
| <b>SUBPROCESO</b>                                                          |                      | <b>SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| <b>TITULO</b>                                                              |                      | <b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| <b>CODIGO</b><br>F01-PGN-S03                                               | <b>VERSION</b><br>03 | <b>FECHA VERSION</b><br>01/09/2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Pág. 1 de 1</b> |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| <b>Producto/Nombre</b>                                                     |                      | <b>SIC CITRUS PUNCH X 200 mL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| <b>REQUISITO</b>                                                           |                      | <b>DESCRIPCION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Género                                                                     |                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Variedad                                                                   |                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Grado de Madurez                                                           |                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Nombre Generico                                                            |                      | CITRUS PUNCH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Descripción del Producto                                                   |                      | Es el producto elaborado con pulpas o concentrados de frutas y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa debiera ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto debiera estar libre de materias extrañas, el color y olor debiera ser uniforme y semejante al de la frutas de la cual se ha extraído, no podran tener sabores extraños.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Ingredientes                                                               |                      | Pulpa o concentrado de Fruta, azúcar, ácido ascórbico, pectina y aditivos autorizados en las cantidades permitidas por la Legislación Colombiana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Requisitos Fisicoquímicos                                                  |                      | <p>El Producto debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min.</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C, max</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % min</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                    |                                                                                     | Requisito     | Valor | Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min. | 8.0 | pH a 20 °C, max | 4.0                                              | Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % min | 0.1  |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Requisito                                                                  | Valor                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (Brix) en % m/m, min. | 8.0                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| pH a 20 °C, max                                                            | 4.0                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % min                     | 0.1                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Requisitos Nutricionales                                                   |                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Otras características del producto                                         |                      | <p>El producto para la entrega se requiere mínimo en los sabores : Maracuya, mandarina, naranja y limon. El Producto debe cumplir con los siguientes requisitos micorbiológicos de la Res. Min. Salud 7992 de 1991 o los de aquella que la derogue o modifique.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos / cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos y levaduras/ cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> |                    |                    |                                                                                     | Ítem Evaluado | n     | m                                                                          | M   | c               | Recuento de aerobios mesófilos / cm <sup>3</sup> | 3                                                      | 1000 | 3000 | 1 | NMP Coliformes Totales/ cm <sup>3</sup> | 3 | 9 | 29 | 1 | NMP Coliformes Fecales/ cm <sup>3</sup> | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm <sup>3</sup> | 3 | <10 | - | 0 | Recuento de Hongos y levaduras/ cm <sup>3</sup> | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Ítem Evaluado                                                              | n                    | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | M                  | c                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Recuento de aerobios mesófilos / cm <sup>3</sup>                           | 3                    | 1000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3000               | 1                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| NMP Coliformes Totales/ cm <sup>3</sup>                                    | 3                    | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 29                 | 1                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| NMP Coliformes Fecales/ cm <sup>3</sup>                                    | 3                    | <3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                  | 0                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Recuento de Esporas Clostridium Sulfito reductor/ cm <sup>3</sup>          | 3                    | <10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -                  | 0                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Recuento de Hongos y levaduras/ cm <sup>3</sup>                            | 3                    | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200                | 1                  |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Contenido                                                                  |                      | El producto debiera tener un contenido mínimo de 200 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Presentación                                                               |                      | El producto debiera ser entregado en cajas de carton corrugado de primer uso o en canastillas de plastico limpias y desinfectadas. En todo caso se debiera garantizar la inocuidad del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Empaque                                                                    |                      | El producto debe empacado en bolsa de Polietileno de Baja Densidad de primer uso grado alimentario, que asegure la inocuidad del producto, debe cumplir con la Legislación Nacional correspondiente, debe ser inerte y asegurar la conservación durante el transporte y el almacenamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Rotulado                                                                   |                      | El rotulado con adhesivo sobre el envase debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 5109 / 2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Vida Util                                                                  |                      | El producto debe tener una vida util minima de 30 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Condiciones de Embalaje                                                    |                      | El producto debiera ser entregado en cajas de carton corrugado de primer uso o en canastillas de plastico limpias y desinfectadas. En todo caso se debiera garantizar la inocuidad del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Condiciones de Transporte                                                  |                      | Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Para la entrega del producto el vehículo deberá contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Requisitos Normativos                                                      |                      | El producto debiera cumplir con la Res. Min Salud 7992 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Decreto 3075 de 1997. El producto debe contar con registro sanitario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Requisito Especifico                                                       |                      | El producto se recibe en bodega máximo (8) dias despues de la fecha de fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor               |                      | <p>Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente.<br/>Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque.<br/>El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                    |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |
| <b>FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:</b>                                   |                      | <b>19/04/2011</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    | <b>CODIGO LMFT</b> |                                                                                     |               |       |                                                                            |     |                 |                                                  |                                                        |      |      |   |                                         |   |   |    |   |                                         |   |    |   |   |                                                                   |   |     |   |   |                                                 |   |     |     |   |

|            |             |                                       |                   |             |  |
|------------|-------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|--|
| 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                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BEBIDA CARBONATADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---|------------|-----------|---------------------------------|---|--------|-------------------------------------------------|--------------------------------|---------|------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|---|----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|----|---|---------------------------------|---|-----|----|---|---------------------------------|---|---|----|---|-------------------------------------|---|---|----|---|
| REQUISITOS GENERALES                                                    | Codigo SIC / SAP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1081 / 200000311<br>13508 / 200000314<br>6114 / 200000323<br>604 / 200000316<br>36347 / 200000769<br>436 / 200000306<br>1113 / 200000307<br>33023 / 200000308<br>34517 / 200000312                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Clasificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Bebida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Descripción del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| REQUISITOS ESPECIFICOS                                                  | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fósfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>mínimo</th> <th>máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td>---</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación<sup>1)</sup></td> <td>1,5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2,3</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.</td> <td>---</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table> |               |   |            | Parámetro | Bebidas gaseosas o carbonatadas |   | mínimo | máximo                                          | Grados Brix (sólidos solubles) | ---     | 15,0 | Volumen de carbonatación <sup>1)</sup> | 1,5                                             | 5 | pH | 2,3 | 3,5 | Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa. | --- | 0,5 |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Parámetro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Bebidas gaseosas o carbonatadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | máximo        |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Grados Brix (sólidos solubles)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ---                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15,0          |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Volumen de carbonatación <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5             |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3,5           |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa. | ---                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Requisitos Microbiológicos                                              | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes, NMP/100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>* &lt; 1.1</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes, ufc/100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>&lt; 1</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/ cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>&lt; 1</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/ 100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>25</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/ 100 cm<sup>3</sup></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   | Requisitos | n         | m                               | M | c      | Recuento de coliformes, NMP/100 cm <sup>3</sup> | 5                              | * < 1.1 | ---  | 0                                      | Recuento de coliformes, ufc/100 cm <sup>3</sup> | 5 | 0  | --- | 0   | Mohos, ufc/cm <sup>3</sup>                                              | 5   | < 1 | 10 | 2 | Levaduras, ufc/ cm <sup>3</sup> | 5 | < 1 | 10 | 2 | Mohos, ufc/ 100 cm <sup>3</sup> | 5 | 0 | 25 | 2 | Levaduras, ufc/ 100 cm <sup>3</sup> | 5 | 0 | 50 | 2 |
| Requisitos                                                              | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | M             | c |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Recuento de coliformes, NMP/100 cm <sup>3</sup>                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | * < 1.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ---           | 0 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Recuento de coliformes, ufc/100 cm <sup>3</sup>                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ---           | 0 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Mohos, ufc/cm <sup>3</sup>                                              | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10            | 2 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Levaduras, ufc/ cm <sup>3</sup>                                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10            | 2 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Mohos, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>                                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 25            | 2 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Levaduras, ufc/ 100 cm <sup>3</sup>                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 50            | 2 |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Requisitos Nutricionales                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Otras características del producto                                      | Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Contenido                                                               | SIC 1081 / SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml<br>SIC 13508 / SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml<br>SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml<br>SIC 604 / SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml<br>SIC 36347 / SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml<br>SIC 436 / SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml<br>SIC 1113 / SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml<br>SIC 33023 / SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml<br>SIC 34517 / SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| Requisitos Normativos                                                   | NTC 2740                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| EMPAQUE Y ROTULADO                                                      | Presentación del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Embalado en termoencogible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. El producto debe ser embalado en prepack (termoencogible).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Rotulado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | El producto deben estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
|                                                                         | Vida Útil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe tener una vida útil de 90 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |
| FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | MARZO DE 2017 |   |            |           |                                 |   |        |                                                 |                                |         |      |                                        |                                                 |   |    |     |     |                                                                         |     |     |    |   |                                 |   |     |    |   |                                 |   |   |    |   |                                     |   |   |    |   |

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                 |  |  |  |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS                                                          |  |  |  |
| 1                          | Versión Inicial                                                                 |  |  |  |
| 2                          | Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml |  |  |  |

|         | CARGO                                                                                                                 | NOMBRE                                    | FECHA        | FIRMA                                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró | Microbióloga con énfasis en Alimentos                                                                                 | Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido   | 28 FEB. 2017 |   |
| Revisó  | Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)                                                  | Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez          | 02 MAR. 2017 |   |
|         | Director Cadena Suministros                                                                                           | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 02 MAR. 2017 |   |
|         | Coordinadora Grupo de Gestión, Ejecución, Seguimiento y Servicios Postventa encargada de la Dirección de Contratación | Abo. Maria Virginia Guzmán Urazan         | 02 MAR. 2017 |   |
| Aprobó  | Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General                                     | Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz | 02 MAR. 2017 |  |

| Producto/Nombre                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CONO CON HELADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-----------------------|-----------|-----------------------------------------------|-----------|---------------------------|-----------|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------|--------------------|------------|-------------------------------------|------------|----|-----|---|-------------------------------------------------------------|---|-----|-----|---|------------------------------|---|---|-----|---|------------------------------------------|---|---|-----|---|
| REQUISITOS GENERALES                                        | Código CDS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 300000002                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Clasificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Helados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Descripción del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Consta de un barquillo que es una pasta seca con forma cónica, el cual se llena de helado.<br>El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuyo única fuente de grasa y proteína es láctea.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| REQUISITOS ESPECIFICOS                                      | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes, saborizantes y coberturas de chocolate, barquillo de harina (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz y aditivos autorizados).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Grasa Total (%) (m/m)</td><td>10 mínimo</td></tr><tr><td>Grasa Láctea (%) (m/m)</td><td>10 mínimo</td></tr><tr><td>Sólidos Totales (%) (m/m)</td><td>36 mínimo</td></tr><tr><td>Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38)</td><td>3.0 mínimo</td></tr><tr><td>Ensayo Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Peso/volumen (g/l)</td><td>475 mínimo</td></tr><tr><td>*Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)</td><td>1.4 mínimo</td></tr></tbody></table> <small>*Si declara Huevo</small> | Parámetro | Valor | Grasa Total (%) (m/m) | 10 mínimo | Grasa Láctea (%) (m/m)                        | 10 mínimo | Sólidos Totales (%) (m/m) | 36 mínimo | Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38) | 3.0 mínimo                    | Ensayo Fosfatasa Alcalina | Negativo | Peso/volumen (g/l) | 475 mínimo | *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) | 1.4 mínimo |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Parámetro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Grasa Total (%) (m/m)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Grasa Láctea (%) (m/m)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Sólidos Totales (%) (m/m)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 36 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Proteína Láctea (%) (m/m) (N×6.38)                          | 3.0 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Ensayo Fosfatasa Alcalina                                   | Negativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Peso/volumen (g/l)                                          | 475 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m)                         | 1.4 mínimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Requisitos Microbiológicos                                  | El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g</td><td>5</td><td>10 000</td><td>100 000</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli*, UFC/g</td><td>5</td><td>&lt;1</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes/25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>---</td><td>0</td></tr></tbody></table> | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | n         | m     | M                     | c         | Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g | 5         | 10 000                    | 100 000   | 2                                  | Recuento de Coliformes, UFC/g | 5                         | 100      | 200                | 2          | Recuento de E. coli*, UFC/g         | 5          | <1 | --- | 0 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 200 | 2 | Detección de Salmonella/25 g | 5 | 0 | --- | 0 | Detección de Listeria monocytogenes/25 g | 5 | 0 | --- | 0 |
| Requisitos                                                  | n                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | M         | c     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Recuento de microorganismos mesófilos*, UFC/g               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 000   | 2     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Recuento de Coliformes, UFC/g                               | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200       | 2     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Recuento de E. coli*, UFC/g                                 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ---       | 0     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200       | 2     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Detección de Salmonella/25 g                                | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ---       | 0     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Detección de Listeria monocytogenes/25 g                    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ---       | 0     |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Requisitos Nutricionales                                    | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Otras características del Producto                          | El helado deberá conservar la forma característica de cono, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas, el barquillo debe encontrarse en excelentes condiciones físicas y de textura.<br>El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, partículas extrañas o cualquier tipo de contaminante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Contenido                                                   | El producto debe tener un peso mínimo de 90 gramos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| Requisitos Normativos                                       | El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| EMPAQUE Y ROTULADO                                          | Presentación del Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorientado perlado de mínimo 30 micras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | 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. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura.<br>El personal debe contar con la dotación completa.<br>Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.                                                                                                                                                                                                                               |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Empaque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Rotulado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
|                                                             | Vida Útil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación.<br>El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MARZO DE 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |       |                       |           |                                               |           |                           |           |                                    |                               |                           |          |                    |            |                                     |            |    |     |   |                                                             |   |     |     |   |                              |   |   |     |   |                                          |   |   |     |   |

| <b>PROCESO</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>GESTION DE LA CONTRATACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|-----------|-----------|-----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|------|---------------|------|-------------------|------|
| <b>SUBPROCESO</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>TÍTULO</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>CÓDIGO</b>                                                  | <b>CÓDIGO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>VERSION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>FECHA VERSION</b> | <b>Pág. 1 de 1</b> |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | F01-PGN-303                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | NOVIEMBRE de 2015    |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Producto/Nombre</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b>                                    | <b>Código SIC / SAP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3346<br>35057                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Clasificación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Bebida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Descripción del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Bebida que contiene gas carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                                  | <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Requisitos Físicoquímicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CO<sub>2</sub> (vol /vol) en botella</td> <td>2.45 – 2.75</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (p/vol) min</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Plomo (ppm Pb)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre (ppm Cu)</td> <td>&lt;1.0</td> </tr> <tr> <td>Zinc (ppm Zn)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (ppm As)</td> <td>&lt;0.1</td> </tr> </tbody> </table> |                      |                    |           | REQUISITO | VALOR                                   | CO <sub>2</sub> (vol /vol) en botella | 2.45 – 2.75                   | Proteína (%) (p/vol) min | 0.2                           | Plomo (ppm Pb) | <0.1                          | Cobre (ppm Cu) | <1.0 | Zinc (ppm Zn) | <0.1 | Arsénico (ppm As) | <0.1 |
|                                                                | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | VALOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | CO <sub>2</sub> (vol /vol) en botella                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.45 – 2.75                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | Proteína (%) (p/vol) min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | Plomo (ppm Pb)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <0.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | Cobre (ppm Cu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <1.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Zinc (ppm Zn)                                                  | <0.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Arsénico (ppm As)                                              | <0.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Requisitos Microbiológicos</b>                              | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales, UFC/100ml</td> <td>&lt;2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales, UFC/100ml</td> <td>&lt;2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    | Parámetro | Valor     | Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml | 0                                     | Coliformes totales, UFC/100ml | <2                       | Coliformes fecales, UFC/100ml | <2             | Recuento de mohos y levaduras | 0              |      |               |      |                   |      |
| Parámetro                                                      | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Recuento mesófilos aerobios, UFC/100 ml                        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Coliformes totales, UFC/100ml                                  | <2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Coliformes fecales, UFC/100ml                                  | <2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| Recuento de mohos y levaduras                                  | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Requisitos Nutricionales</b>                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Otras características del producto</b>                      | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Contenido</b>                                               | El SIC 3346 BEBIDA CARBONATADA x 330 mL.<br>El SIC 35057 BEBIDA CARBONATADA x 1500 mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>Requisitos Normativos</b>                                   | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>                                      | <b>Presentación del Producto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | El SIC 3346 Paca por 6 botellas x 330 cc en termoencogible<br>El SIC 35057 Unidad por presentación de 1500 cc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Empaque</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Rotulado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
|                                                                | <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | El producto debe tener una vida útil de 90 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |
| <b>FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | JULIO DE 2016        |                    |           |           |                                         |                                       |                               |                          |                               |                |                               |                |      |               |      |                   |      |

| SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|---------------------|---------|-----------------------------------------|-----|---------------------------------|-------------|---------------------|----------|
| TÍTULO                                                                                                                                                                        | FICHA TECNICA DE PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
|                                                                                              | <div> <div>CODIGO</div> <div>F01-PGN-S03</div> </div> <div> <div>VERSION</div> <div>03</div> </div> <div> <div>FECHA VERSION</div> <div>01/09/2010</div> </div> <div> <div>Pág. 1 de 1</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| <div> <div>Producto/Nombre</div> <div>SIC 38177 YOGURTH CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO, TIPO DESAYUNO, EN HOJUELAS, A BASE DE MAIZ, CON ADICIÓN DE AZUCAR x 180 g</div> </div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Género                                                                                                                                                                        | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Variedad                                                                                                                                                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Grado de Madurez                                                                                                                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Nombre Genérico                                                                                                                                                               | YOGURTH CON CEREAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Descripción del Producto                                                                                                                                                      | El producto resulta de la combinación e de una copa con hojuela de maíz, acompañado de un vaso de yogurth, listo para consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Ingredientes                                                                                                                                                                  | Yogurth ( Leche entera, azucar, cultivo lacteo, saborizante y colorante.) Hojuelas de Maiz (Maiz descascarado, azucar, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Requisitos Físicoquímicos                                                                                                                                                     | <p>Las hojuelas de maíz deberán cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Porcentaje de Humedad: 6% máximo.</p> <p>Proteína % (m/m): 3,5 % mínimo.</p> <p>El nivel máximo de Aflatoxinas no debe exceder los 10Cg/kg.</p> <p>El yogurth deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> | Componentes | Valor | Materia Grasa % m/m | Mín 2.5 | Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo | 7.0 | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70 – 1.50 | Prueba de Fosfatasa | Negativa |
| Componentes                                                                                                                                                                   | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Materia Grasa % m/m                                                                                                                                                           | Mín 2.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo                                                                                                                                       | 7.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Acidez como ácido láctico % m/m                                                                                                                                               | 0.70 – 1.50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Prueba de Fosfatasa                                                                                                                                                           | Negativa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Requisitos Nutricionales                                                                                                                                                      | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Otras características del producto                                                                                                                                            | <p>Las hojuelas de maíz debe ser de textura frágil y crujiente de olor y sabor característicos. El las hojuelas de maíz debe estar libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas. El producto debe estar libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y o debe contener materias extrañas</p> <p>El producto debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2808 de 2007 del Ministerio de la protección Social.</p> <p>El yogurth, deberá cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2312/ 1988.</p>                                              |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Contenido                                                                                                                                                                     | El producto debe tener un contenido neto de 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Presentación                                                                                                                                                                  | El producto deberá ser entregado en canastillas de plástico limpias y desinfectadas, que eviten la contaminación del producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Empaque                                                                                                                                                                       | EL cereal deberá empacarse en copa de plástico y el yogurth en recipiente plástico de grado alimentario, para los dos casos los materiales de empaque deberán ser de grado alimentario y de primer uso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Rotulado                                                                                                                                                                      | El empaque de cada unidad de producto debe estar rotulada según la Res Min. Protección Social 5106/2005, el rotulo debe ser resistente a la humedad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Vida Útil                                                                                                                                                                     | El producto debe tener una vida útil de mínimo 15 días                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Condiciones de Embalaje                                                                                                                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Condiciones de Transporte                                                                                                                                                     | El producto debe ser transportado en vehículo con concepto técnico sanitario vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Requisitos Normativos                                                                                                                                                         | Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Requisito Específico                                                                                                                                                          | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor                                                                                                                  | Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:                                                                                                                                             | 11/04/2012 COD LMFT - 2484                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |                     |         |                                         |     |                                 |             |                     |          |

| <b>PROCESO</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>            |                    |  |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------------------------------------|-----------|----------------------------|----------|------------------------------|----------|------------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| <b>SUBPROCESO</b>                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO</b> |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>TÍTULO</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>             |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>CODIGO</b>                                                       | <b>VERSION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>FECHA VERSION</b>                         | <b>Pág. 1 de 1</b> |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>F01.PGN.S03</b>                                                  | <b>No. 03</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>01/09/2010</b>                            |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Producto-Nombre</b>                                              | <b>SIC 37629 SÁNDWICH DE PAN TAJADO, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN DE RES ESTÁNDAR X 100 g</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Género</b>                                                       | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Variedad</b>                                                     | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Grado de Madurez</b>                                             | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Nombre Genérico</b>                                              | <b>SÁNDWICH DE PAN TAJADO, QUESO DOBLE CREMA Y JAMÓN DE RES ESTÁNDAR X 100 g</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Descripción del Producto</b>                                     | Producto que se caracteriza por estar compuesto por la mezcla de pan tajado, queso doble crema y jamón de res estándar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Ingredientes</b>                                                 | 2 tajadas de pan, 1 Tajada de Queso doble crema y 1 Tajada de Jamón de res seleccionado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Requisitos Fisicoquímicos</b>                                    | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Requisitos Nutricionales</b>                                     | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Otras características del producto</b>                           | <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. Tanto el queso como el jamón de res con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para la jamón de res estándar debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que el jamón debe ser categoría estándar debe cumplir con lo siguiente: Debe cumplir los siguientes requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % más</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % más</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % más</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % más</td> </tr> </tbody> </table> |                                              |                    |                                                                                     | Componentes | Valor | Proteína (N x 6,25) en fracción de masa | 10 % mín. | Grasa, en fracción de masa | 10 % más | Humedad, en fracción de masa | 90 % más | Almidón, en fracción de masa | 7 % más | Proteína no cárnica, en fracción de masa | 6 % más |
| Componentes                                                         | Valor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| Proteína (N x 6,25) en fracción de masa                             | 10 % mín.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| Grasa, en fracción de masa                                          | 10 % más                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| Humedad, en fracción de masa                                        | 90 % más                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| Almidón, en fracción de masa                                        | 7 % más                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| Proteína no cárnica, en fracción de masa                            | 6 % más                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Contenido</b>                                                    | El SIC 37629 debe tener un peso neto de 100g, de los cuales 42 gramos corresponden aproximadamente a las dos tajadas de pan, 40 g tajada de queso y 18 gramos tajada de jamón.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Presentación</b>                                                 | El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrán llegar fragmentados, oprimidos, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Empaque</b>                                                      | 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. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Rotulado</b>                                                     | Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote y demás información de trazabilidad, en cada unidad de producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Vida Útil</b>                                                    | El producto en conjunto deberá conservarse en excelentes condiciones mínimo dos (2) días, las materias primas al momento de uso en el producto deberán tener máximo la siguiente vida útil: Pan Tajado 5 días, queso doble crema: 15 días, Jamón de res: 15 días                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Condiciones de Embalaje</b>                                      | El producto deber entregarse en cava de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura del producto hasta el momento de consumo final del mismo (75°C), cuando se soliciten calientes, si no es el caso igualmente se deberán entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto frente a la contaminación cruzada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Condiciones de Transporte</b>                                    | Al momento de la entrega el producto cuando se soliciten calientes los mismos deben tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto y mantenerse en ese rango de temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Requisitos Normativos</b>                                        | Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Requisito Específico</b>                                         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor</b> | 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 <b>FAVORABLE</b> . El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |                    |                                                                                     |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>12/03/2013</b>                            |                    | <b>COD LMET - 2457</b>                                                              |             |       |                                         |           |                            |          |                              |          |                              |         |                                          |         |

**REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO**  
FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE



**REGIONAL LLANOS ORIENTALES** Cra 48 con Calle 1º Anillo Vial Lote 7º-1 Rosablanca  
Telf. 6732539 [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co)  
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



**ORIGINAL FIRMADO**  
**TASD LINA MARIA GIL JIMENEZ**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**PD. JULIO CESAR ESCOBAR**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR ECONÓMICO - FINANCIERO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**PD. EDER JESUS RUALES**  
COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO

**ORIGINAL FIRMADO**  
**P.D VIANY YESENIA FLOREZ**  
COORDINADORA DE ABASTECIMIENTOS

**ORIGINAL FIRMADO**  
**C.R (RA) FAIBER EDUARDO CLAVIJO RIVEROS**  
DIRECTOR REGIONAL LLANOS ORIENTALES

**ORIGINAL FIRMADO**  
Elaboró: Eder Ruales  
Cargo: P.D de contratos

**ORIGINAL FIRMADO**  
Revisó: Abg. Laura V. Leguizamón H.  
Coordinadora Contratos RLLO