MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL TOLIMA GRANDE
Nit. 800. 117. 184-2.

CONTRATO MODIFICATORIO No. 001 ADICIONANDO PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 015-077/2017.	
CONTRATANTE	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
CONTRATISTA	**COMESTIBLES RICA TORTA LIMITADA**
N° de Nit	890706818-8.
REPRESENTANTE LEGAL	**ORLANDO VELASQUEZ CEDIEL.**
No de Cedula	38.258.923 de Ibague.
DIRECCIÓN	CR 14 N° 97 – 01CL 97 14 04 Barrio la Gaviota
TELÉFONO	2718960 – 311 2925562.
E-mail	comestiblesricatorta@gmail.com
MODALIDAD DE SELECCION Y NÚMERO	Selección de Mínima Cuantía No. 015-096 de 2017**.**
OBJETO DEL CONTRATO	Suministro de Productos de Panadería, con destino a los comedores de tropa abastecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	**$62.000.000,00 IVA INCLUIDO.**
VALOR ADICIONAL	**$31.000.000,00 IVA INCLUIDO.**
VALOR TOTAL CONTRATADO	**$93.000.000,00 IVA INCLUIDO.**
REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO	63617 del Veintiuno (21) de Junio de 2017.
PLAZO DE EJECUCIÓN	Treinta y uno (31) de agosto de 2017.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	13717 de fecha 05 de Junio de 2017

Las partes contratantes de común acuerdo, considerando que: **1.** Que conforme a los artículos 32 y 40 de la Ley 80 de 1993 las entidades estatales podrán celebrar contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad e incluir las modalidades, condiciones y en general, las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, a ley, el orden público y los principios y finalidades de esta ley. **2.** El Veintiuno (21) de Junio de 2017, se suscribió el contrato de suministro No.015-077/2017, por valor de **SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($62.000.000,00)** M/cte, cuyo objeto es: "suministro de productos de panadería, con destino a los comedores de tropa abastecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande". **3.** Con memorando interno No. 20174000220587 del veintisiete (27) de Junio de 2017**,** la Supervisora del Contrato Ana Beatriz Rodriguez Correa, Coordinadora Comedores de Tropa de la Regional Tolima Grande (e), manifiesta que requiere se le adicione la suma de **TREINTA Y UN MILLONES DE PESOS ($31.000.000,00) M/cte,** debido a que el contrato a la fecha cuenta con un saldo de Ciento Once Mil Trescientos Once Pesos M/cte ($111.311,00), saldo que no alcanza para dar cumplimiento a los requerimientos objeto del presente contrato. Lo anterior dando cumplimiento al Contrato Interadministrativo No. 063- JELOG-DIPER-2016, cuyo objeto es: Abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de soldados y alumnos de las Unidades Militares del Ejército Nacional, con las especificaciones técnicas estipuladas en el Anexo No. 2 de este contrato y el No. 2 de la Solicitud de oferta y su adenda No. 1 y 2 y la oferta, que hacen parte integral del presente contrato, por un valor de HASTA POR LA SUMA DE CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE ($431.937.000.000,00), igualmente dentro de este precio, van incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptaran solicitudes de reajustes solicitudes de reajustes de precios, invocados con base en estas circunstancias. Con un plazo de ejecución desde el tres (03) de noviembre de 2016 hasta el treinta y uno (31) de agosto de 2017 o hasta agotar los recursos, lo último que ocurra dentro de la vigencia del contrato, así mismo dada las condiciones del Ejercito Nacional que requiere que los abastecimientos en víveres secos sean entregados en las diferentes Unidades Centralizadoras y Centralizadas o donde estas designen, de acuerdo a las especificaciones establecidas en el Anexo No. 1 lugar de entrega ejecución contractual de este contrato. Por lo antes enunciado se ha convenido: **PRIMERO**: Adicionar el valor del contrato en mención, por la suma de **TREINTA Y UN MILLON DE PESOS ($31.000.000,00) M/cte** IVA incluido, que corresponde al cincuenta por ciento (50%), que adicionado al contrato inicial, asciende a la suma de **NOVENTA Y**

CUATRO MILLONES CINCUENTA MIL PESOS ($93.000.000,00) M/cte IVA incluido**,** modificando el numeral Octavo Valor Aceptado. Lo anterior de acuerdo a lo estipulado en la Ley 80 de 1993, ***artículo 40: Del Contenido del Contrato Estatal. "Parágrafo.-*** *En los contratos que celebren las entidades estatales se podrá pactar el pago anticipado y la entregada de anticipos, pero su monto no podrá exceder del cincuenta por ciento (50%) del valor del respectivo contrato. Los contratos no podrán adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales".* **SEGUNDO: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL:** 5.1.1 20 6004 operación comercial del presupuesto de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande para la vigencia fiscal de 2017. **TERCERO:** Requisitos para su validez y perfeccionamiento: El presente Adicional queda perfeccionado con la firma del Director Encargado de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima Grande, del Contratista y la Expedición del Registro Presupuestal**. CUARTO:** Se requiere que el CONTRATISTA solicite un Certificado de Modificación a la Garantía Única **No. 187734-5** Documento **No. 12080946,** expedida por la Compañía **"SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.",** Incrementando el valor asegurado en el porcentaje establecido en el contrato inicial y de acuerdo con el precio del presente contrato adicional. Los demás términos y condiciones del contrato inicial 015-077/2017 que no se modifican por medio del presente, continúan vigentes y con todo su vigor.

Para constancia se firma en Tolemaida, Nilo (Cundinamarca), a Veintiocho (28) días del mes de Junio de 2017, en Trece (13) páginas.

POR EL CONTRATISTA

HUELLA

ORLANDO VELASQUEZ CEDIEL
CC. N. 38.258.923 de Ibagué
Representante Legal
COMESTIBLES RICA TORTA LIMITADA.

POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Mayor (RA) ANTONIO ANGARITA ALVARADO.
C.C. No. 19.490.123 expedida en Bogotá.
Director Regional Tolima Grande.

Elaboro: Lina Maria Merchan Moscoso
Cargo: Técnico Para Apoyo, Seguridad y Defensa
Grupo de Contratos

Reviso: P.D. Jennifer Juliana Diaz Coronado
Cargo: Abg. Ejecución y Seguimiento

ANEXO No.01

Suministro de productos de panadería, con destino a los comedores de tropa abastecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Tolima grande.

DESCRIPCION:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA (2)	VALOR DEL IVA (3)	VALOR UNITARIO CON IVA (2+3)=4	VALOR TOTAL CON IVA (1*4)=5
1	PAN DE SAL X 70 GR	UNIDAD	$ 315	-	$ 315	$ 315
2	ROSCON X 70 GR	UNIDAD	$ 269	$ 51	$ 320	$ 320
3	CAÑA X 60 GR	UNIDAD	$ 227	$ 43	$ 270	$ 270
4	GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 GR	UNIDAD	$ 227	$ 43	$ 270	$ 270
5	PAN TIPO PERA O MOJICON X 60 GR	UNIDAD	$ 210	$ 40	$ 250	$ 250
6	PAN MOLDE BLANCO (TAJADO) X 450 GRS	PAQUETE X 24 UNIDAD	$ 2000	-	$ 2000	$ 2000
7	CROISSANNT POR 125 GRS	UNIDAD	$ 420	$ 80	$ 500	$ 500
VALOR TOTAL DE LA OFERTA						3.925
VALOR DEL IVA						257
VALOR TOTAL ADJUDICADO SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($62.000.000,00) M/cte, INCLUIDO IVA (Lo anterior debido a que LA ADJUDICACION ES GLOBAL).						

PAN TAJADO SIC 36051 - 24 REBANADAS POR 450 GRAMOS

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

Producto/Nombre	SIC 36051 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 450 g SIC 36052 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 460 g SIC 36053 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36054 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 500 g SIC 36055 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 600 g SIC 36056 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 650 g SIC 36057 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 700 g
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	PAN MOLDE BLANCO
Descripcion del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave.Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la accion de la levadura al degradar el azucar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan debera venir tajado.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azucar, Sal, Margarina , levadura fresca y agua.
Requisitos Fisicoquímicos	*La humedad del producto debera ser entre 28 y 34%*
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	*La miga del pan debera ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar quada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga debera ser elastica,poco porosa y uniforme. La miga nose podra desboronar. El producto debera estar tajado x 24 rebanadas. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:*

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^2	10^3

Análisis	Valor
Aerobios mesofilos	10.000 UFC máximo
Coliformes totales	< 3 NMP/g
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g
E.Coli	Ausente

Contenido	El SIC 36051 debe tener un peso neto de 450 g El SIC 36052 debe tener un peso neto de 460 g El SIC 36053 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36054 debe tener un peso neto de 500 g El SIC 36055 debe tener un peso neto de 600 g El SIC 36056 debe tener un peso neto de 650 g El SIC 36057 debe tener un peso neto de 700 g
Presentacion	SIC 36051 debe contar con 24 rebanadas SIC 36052 debe contar con 26 rebanadas SIC 36053 debe contar con 26 rebanadas SIC 36054 debe contar con 24 rebanadas SIC 36055 debe contar con 24 rebanadas SIC 36056 debe contar con 24 rebanadas SIC 36057 debe contar con 26 rebanadas
Empaque	El producto esta protegido por una pelicula de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto debera tener una vida util de veinte (20) dias
Condiciones de Embalaje	El producto debera entregarse embalado en canastilla limpia de plastico.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en Vehiculo con acta de visita sanitaria Favorable Vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05. NTC 1363.
Requisito Especifico	Al momento de la entrega el producto debe tener maximo cinco (5) dias, despues de su fecha de fabricación.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin del vehiculo de transporte de alimentos Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 12/03/2012	COD LMFT - 2481

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

Producto/Nombre	SIC 36980 PAN CORRIENTE

Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	**PAN CORRIENTE**
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma caracteristico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azucar , levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.
Requisitos Fisicoquímicos	*No aplica*
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	*El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación.El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.* **Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos** — Límite por g: n = 3, c = 1, m = 10^3, M = 10^4 — Mohos y Levaduras (UFC/g) **Análisis** / **Valor** **Mesofilos Aerobios** — **10.000 UFC Máximo** **Coliformes Totales** — **< 3 NMP/g** **Estafilococo Coagulasa (+)** — **<100 UFC/g** **E. Coli** — **Ausente**
Contenido	El SIC 36980 debe tener un peso neto de 70 gr
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	*Decreto 3075 de 1997*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricacion del producto. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**14/08/2012** — **COD LMFT - 2475**

SIC 36041 PAN TIPO PERA O MOJOCON POR 60 GR

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

Producto/Nombre	SIC 36041 PAN TIPO PERA O MOJICON X 60g SIC 36981 PAN TIPO PERA O MOJICON X 50g

Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	PAN TIPO PERA O MOJICON
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma caracteristico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, ademas de tener forma redonda, con azucar espolvoreada en la superficie.
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azucar , levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio . No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por lalegislación nacional vigente
Requisitos Fisicoquímicos	*No aplica*
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	*El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación.El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.*

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3

Análisis	Valor
Mesofilos Aerobios	**10.000 UFC Máximo**
Coliformes Totales	**< 3 NMP/g**
Estafilococo Coagulasa (+)	**<100 UFC/g**
E. Coli	**Ausente**

Contenido	El SIC 36041 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36981 debe tener un peso neto de 50g
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	*Decreto 3075 de 1997*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricacion del producto. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**14/08/2012** — **COD LMFT - 2471**

ROSCON

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO: NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGA-S03	VERSION: No. 02	FECHA VERSION: 15/07/2009	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33125 RELLENO DE BOCADILLO O AREQUIPE
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Roscon
Descripcion del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo.
Requisitos Fisicoquimicos	*No aplica*
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	*No aplica*
Contenido	El producto debe tener un peso neto minimo de 70 g.
Presentacion	Canastilla x 25 unidades.
Empaque	Bolsa de primer uso, grado tipo alimentario de estructura en polietileno.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil minima de dos (02) dias.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009	COD LMFT - 2419

SIC 36039 PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO POR 60 GRAMOS

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

Producto/Nombre	SIC 36039 PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO X 60g SIC 37766 PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO X 120g
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	**PAN TIPO CAÑA SIN RELLENO**
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y azúcar espolvoreada en la parte superior del producto, de contextura blanda, esponjosa y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad .
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azucar pulverizada, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio.
Requisitos Fisicoquímicos	*No aplica*
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^{3}	10^{3}

Análisis	Valor
Aerobios mesofilos	10.000 UFC máximo
Coliformes totales	< 3 NMP/g
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g
E.Coli	Ausente

Contenido	El SIC 36039 debe tener un peso neto de 60g El SIC 37766 debe tener un peso neto de 120g
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	*No aplica*
Requisito Especifico	*No aplica*
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**25/04/2013** — **COD LMFT - 2469**

SIC 36048 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) POR 60 GR

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

Producto/Nombre	SIC 36048 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 g SIC 36989 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 50 g SIC 37626 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 80 g
Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	GALLETA NEGRA
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo , Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato,sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.
Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm^3)	10.000-30.000
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm^3)	100-200
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm^3)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm^3)	<3
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm^3)	<100
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente

Contenido	El SIC 37626 debe pesar 80 gramos. El SIC 36048 debe pesar 60 gramos. El SIC 36989 debe pesar 50 gramos.
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.

Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241
Requisito Especifico	No Aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto **FAVORABLE.** El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 25/04/2013	COD LMFT - 2471

SIC 36983 CROISSANT X 125 GR

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

Producto/Nombre	SIC 36058 CROISANNT X 70g SIC 36983 CROISANNT X 125g

Género	No aplica
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	**CROISANNTS**
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno . El producto es de textura suave y crujiente.
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminación y contar con las caracteristicas propias del producto.No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por lalegislación nacional vigente
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Limite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Contenido	El SIC 36058 debe tener un peso neto de 70g El SIC 36983 debe tener un peso neto de 125g
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.

Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricacion del producto. - **Certificado favorable vigente** en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**14/08/2012** — **COD LMFT - 2475**

NOTA 1: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente el Coordinador de los Comedores de Tropa en los pedidos y pueden variar de acuerdo al consumo generado en el comedor, las cantidades relacionadas en el cuadro anterior son aproximadas y se tienen en cuenta para obtener el presupuesto oficial. Igualmente se debe tener en cuenta que los **valores unitarios no pueden variar** en el momento de la facturación y se deben facturar únicamente los elementos relacionados anteriormente.

NOTA 2: Todos los precios unitarios que sean ofertados deberán ser aproximados al entero ya que de acuerdo al 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.

NOTA 3: Las entregas solicitadas se abastecerán según la hora establecida por la unidad para la recepción de productos, de no cumplir con esta disposición el contratista asumirá la no recepción del producto y se iniciara el debido proceso por incumplimiento del contrato suscrito. En caso de presentarse un producto que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas, el Supervisor deberá enviar comunicación al Coordinador de Comedores, indicando lo sucedido, para efectos de solicitar el cambio del producto inmediatamente.

NOTA 4: Y demás requerimientos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa cotización y aprobación de la Unidad contratante.

NOTA 5: La cantidad de los productos especificados en el anterior anexo pueden variar en la ejecución del contrato en consideración a la preferencia y a las necesidades manifestadas por las Unidades Militares.

NOTA 6: De conformidad con el contrato Interadministrativo No. 063- JELOG-DIPER-2016, suscrito con el MDN-Ejercito Nacional, durante la ejecución del presente contrato, y en casos excepcionales debidamente justificados, el supervisor y el director regional de la Agencia Logística, podrán incluir los bienes o productos no relacionados en el presente anexo que tenga relación directa con el objeto del mismo y que sean requeridos por las unidades militares para suplir sus necesidades de abastecimiento.

NOTA 7: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

NOTA 8: El Contratista deberá dar cumplimiento al MANUAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES DE LA AGENCIA LOGISTCA DE LAS FUERZAS MILITARES.

NOTA 9: El oferente adjudicatario, se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que, si llegado el caso por un indebido el control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 10: Se debe garantizar la entrega en cada ciudad mencionada, en las fechas estipuladas teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en el transporte.

NOTA 11 : En el evento que se requieran bienes y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista para la entrega de los mismos siempre que el contratista

este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren los elementos objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar el suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

CONTRATISTA **HUELLA**

ORLANDO VELASQUEZ CEDIEL
CC. N. 38.258.923 de Ibagué
Representante Legal
COMESTIBLES RICA TORTA LIMITADA.

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA:

Mayor (RA) ANTONIO ANGARITA ALVARADO.
C.C. No. 19.490.123 expedida en Bogotá.
Director Regional Tolima Grande.

Elaboro: Lina Maria Merchan Moscoso
Cargo: Técnico Para Apoyo, Seguridad y Defensa
Grupo de Contratos

Reviso: P.D. Jennifer Juliana Diaz Coronado
Cargo: Abg. Ejecución y Seguimiento